

Máster Universitario en Formación del Profesorado de Secundaria, Bachillerato, Ciclos,  
Escuelas de Idiomas y Enseñanzas Deportivas

# DISEÑO Y DESARROLLO MEJORADO DE UNA UNIDAD DIDÁCTICA PARA EL MP3 DIETOTERAPIA DEL CFGS EN DIETÉTICA

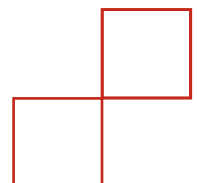
Presentado por:

**Sofía Clotet Fernández**

Dirigido por:

**Rafael Jaijo Llorens**

Curso Académico 2022-2023



## Agradecimientos

Agradezco infinitamente a mi marido Carlos, a mi padre Joaquín y a mi madre Ina por apoyarme siempre en las decisiones de cambio, pero sobre todo por atender a mis descendientes cuando yo no he podido ejercer de madre. También, a todo el personal docente de la Universidad Europea y del Instituto de Educación Secundaria José Vilaplana, que ha participado en mi aprendizaje y desarrollo profesional.

Le dedico este Trabajo Final de Máster a mi hija Carla y a mi hijo Thiago por mi ausencia, que simplemente ha sido un reflejo de una madre que lucha y se sacrifica por conseguir su objetivo, porque la educación y la crianza también conlleva esfuerzo y disciplina, conceptos que me han llevado de la mano siempre durante toda mi etapa como estudiante.

Finalmente, Marga, Rubén y Alex, que sin ellos este camino no habría sido una fantástica aventura que nunca olvidaré, por ende, la dedicación.

## **Resumen**

El Trabajo Final de Máster (TFM) recoge un diseño mejorado de una Programación Didáctica ofrecida por el centro educativo, previamente analizada con fundamento legislativo estatal y autonómico sobre educación. Dicha Programación Didáctica corresponde a la Unidad Didáctica: Dietoterapia en la Patología Renal, incluida en el currículo del módulo profesional 3 denominado Dietoterapia del Ciclo Formativo Superior de Dietética (CFSD). La propuesta de mejora intenta marcar la diferencia analizando al alumnado sobre su estilo de aprendizaje e innovando en cuanto a metodologías activas y herramientas de Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC) adaptando así el aprendizaje-enseñanza para conseguir los objetivos propuestos en la Unidad Didáctica y los del TFM. Finalmente, se desarrollan las limitaciones y reflexión final que se han encontrado en la realización del TFM.

*Palabras clave:* Aprendizaje, Metodología, Innovación, Inclusión y Dietoterapia.

## **Abstract**

The Final Master's Thesis (TFM) includes an improved design of a didactic program offered by the educational center, previously analyzed on the basis of state and regional legislation on education. This didactic program corresponds to the Didactic Unit: Diet therapy in Renal Pathology, included in the curriculum of the professional module 3 called Diet Therapy of the Higher Training Cycle in Dietetics (CFSD). The improvement proposal tries to make a difference by analyzing the students' learning style and innovating in terms of active methodologies and Information and Communication Technology (ICT) tools, thus adapting the learning-teaching process to achieve the objectives proposed in the Didactic Unit and those of the TFM.

*Key words:* Learning, Methodology, Innovation, Inclusion and Diet therapy.

## Tabla de contenido

Introducción .....	9
Justificación.....	10
Objetivos .....	10
Presentación de Capítulos.....	10
Metodología .....	11
Modalidad de Programación Núcleo Formativo (Unidad Didáctica).....	11
Marco Normativo Estatal y Específico de la Comunidad Autónoma de Referencia.....	12
Contextualización del Centro Educativo .....	13
Tipo de centro y situación geográfica.....	13
Nivel socioeconómico .....	14
Evolución del centro.....	14
Limitaciones del centro .....	14
Oferta académica.....	15
Instalaciones.....	15
Alumnado.....	16
Presentación, Análisis y Propuesta de Mejora de la Programación Didáctica.....	16
Objetivos Generales .....	16
Secuenciación de los contenidos, competencias y evaluación.....	17
Metodologías activas y Tecnologías de la Información y Comunicación .....	19
Propuesta de innovación educativa.....	21
Valores relativos a equidad, diversidad y valores éticos.....	22

Refuerzo y grupo de atención especial .....	23
Desarrollo de la Unidad Didáctica Dietoterapia en la Patología Renal .....	26
Introducción .....	26
Objetivos Generales de la Unidad Didáctica .....	27
Objetivos Didácticos de la Unidad Didáctica .....	28
Competencias del Ciclo Formativos Relacionadas con la Unidad Didáctica.....	29
Contenidos.....	33
Evaluación .....	34
Metodología. Orientaciones Didácticas .....	48
Refuerzo de atención especial .....	53
Materiales y Recursos Didácticos .....	56
Elementos Transversales.....	57
Temporalización.....	58
Actividades Complementarias.....	72
Evaluación de la Práctica Docente a Través de los Indicadores de Éxito.....	73
Proyecto de Innovación Educativa .....	75
Posibilidad de un Proyecto de Investigación Educativa .....	77
Conclusiones, Limitaciones y Prospección de futuro.....	77
Bibliografía.....	79
Anexos.....	82

## Índice de tablas

Tabla 1.....	12
Tabla 2.....	13
Tabla 3.....	24
Tabla 4.....	34
Tabla 5.....	35
Tabla 6.....	37
Tabla 7.....	38
Tabla 8.....	38
Tabla 9.....	39
Tabla 10.....	40
Tabla 11.....	41
Tabla 12.....	42
Tabla 13.....	44
Tabla 14.....	45
Tabla 15.....	46
Tabla 16.....	46
Tabla 17.....	46
Tabla 18.....	49
Tabla 19.....	50
Tabla 20.....	51
Tabla 21.....	55
Tabla 22.....	56
Tabla 23.....	57
Tabla 24.....	60

Tabla 25.....	73
Tabla 26.....	76

## Índice de figuras

Figura 1.....	20
Figura 2.....	20
Figura 3.....	58



## Introducción

Para Nelson Mandela, “la educación es el arma más poderosa que puedes usar para cambiar el mundo”, por ello el profesorado tiene un impacto directo y significativo en la sociedad a través de la educación del alumnado, ya que contribuyen no solo al desarrollo intelectual, sino también a su formación ética, social y cívica capaz de promover cambios.

Asimismo, se empodera a nuevas generaciones con valores, competencias y conocimientos para combatir la desigualdad social y económica, fomentar el pensamiento crítico, potenciar la innovación, entre otros aspectos considerados en este TFM.

El presente TFM muestra el desarrollo mejorado de la Programación Didáctica de la Unidad denominada Dietoterapia en la Patología Renal insertada en el currículo del módulo de Dietoterapia. El módulo en cuestión se imparte en el segundo curso del Ciclo Formativo de grado Superior de Dietética el cual es ofertado en un centro público de Vinaroz, un municipio de Castellón de la Plana, llamado: Instituto de Educación Secundaria José Vilaplana.

La Programación Didáctica persigue el cumplimiento del marco legislativo de educación, implantar los principios del Diseño Universal de Aprendizaje y abordar una enseñanza innovadora con el objetivo de conseguir un aprendizaje significativo, mediante diversas herramientas estudiadas metódicamente como el análisis del estilo de aprendizaje del alumnado e implantar diversas metodologías activas ajustadas a su perfil para llevar a cabo una inclusión educativa. También, se transmiten valores éticos, por ejemplo, trabajando durante la Unidad Didáctica los Objetivos de Desarrollo Sostenible, la solidaridad y la educación para la salud. Además, valores sobre la equidad a través de la coeducación utilizando un lenguaje inclusivo, la corresponsabilidad doméstica y familiar y la visibilidad femenina.

El alumnado matriculado en el Ciclo de Dietética presencial es de nacionalidad española y presentan un nivel socioeconómico medio-alto. La alumna tiene 20 años y

proviene del ciclo formativo de grado medio de Técnicas Auxiliares de Enfermería y el alumno tiene 19 años y procede de Bachillerato. La alumna presenta diversidad funcional auditiva adquirida con un grado de pérdida auditiva profunda con ayuda técnica de un Implante Coclear por lo que precisa de Necesidades Educativas Específicas en el aula.

### **Justificación**

Analizar y mejorar la Programación Didáctica del módulo profesional 3 del Ciclo Formativo Superior de Dietética: Dietoterapia para que el alumnado mediante la adquisición de conocimientos y habilidades aprenda a elaborar dietas adaptadas para personas y/o colectivos con patologías específicas, interpretando y siguiendo las prescripciones médico-dietéticas y realizar el seguimiento de las mismas. Por ello, es importante que dichos conocimientos y habilidades se adquieran desde un aprendizaje significativo para conseguir desarrollar su práctica profesional teniendo en cuenta las competencias profesionales porque la Formación Profesional son los estudios más cercanos a la realidad del mercado de trabajo.

### **Objetivos**

El objetivo general de este TFM es analizar y mejorar una Programación Didáctica proporcionada por el centro educativo donde la alumna ha desarrollado sus prácticas formativas. Otros objetivos específicos relacionados con la Programación Didáctica son: aplicar la legislación de educación estatal y autonómica pertinente, analizar al alumnado según su estilo de aprendizaje implantando metodologías didácticas personalizadas e implantar valores de equidad, diversidad y valores éticos en la propuesta de la Unidad Didáctica, todos ellos persiguiendo un aprendizaje significativo y una educación que potencie los valores en la sociedad.

### **Presentación de Capítulos**

El TFM está formado por dos grandes apartados. Por una parte, la contextualización del centro, seguido de la normativa legislativa tanto estatal como autonómica y el análisis de una

programación cedida por el centro con las propuestas de mejora. Por contrapartida, el desarrollo de una Programación Didáctica concretamente de la unidad: Dietoterapia en la Patología Renal, insertada en el curriculum del módulo de Dietoterapia del Ciclo Superior de Dietética.

A lo largo del trabajo sobre la Programación Didáctica, se encuentran todos los apartados que engloban el currículo necesario para una correcta evaluación del alumnado y diversas actividades complementarias.

### **Metodología**

La metodología escogida es la observación y análisis de todos los documentos institucionales proporcionados por el centro, comparándolos con la normativa actual que abarca y regula la Comunidad Autónoma de Valencia. También, utilizando metodologías, recursos y materiales innovadores para estimular el aprendizaje-enseñanza del alumnado y de la docente.

### **Modalidad de Programación Núcleo Formativo (Unidad Didáctica)**

En el presente TFM se reflejan los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes adquiridas durante la realización del Máster de Profesorado en la Universidad Europea de Valencia. Para ello, en los siguientes apartados se detalla el análisis y propuesta de mejora de la programación del módulo formativo de Dietoterapia (DT, en adelante) facilitada por el centro. Además, se llevará a cabo una programación de una Unidad Didáctica de dicho módulo.

En primer lugar, se presenta el marco legislativo sobre el cual se debe cimentar la propuesta y el contexto del centro dónde se han realizado las prácticas y al cual pertenece la programación facilitada.

## Marco Normativo Estatal y Específico de la Comunidad Autónoma de Referencia

El Marco Normativo Estatal y Autonómico en el cual está referenciado este TFM se cimienta en la Constitución Española, principalmente en el artículo 27 en el que habla sobre educación (Constitución Española, 1978).

En el ámbito estatal, la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, (LOE), modificada por la Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre (LOE modificada por LOMLOE, en adelante) de educación, es la normativa del Sistema Educativo que regula el Ciclo Formativo Superior de Dietética (CFSD, en adelante) principalmente. Aunque cabe destacar, que la normativa por el que se establece el título y las correspondientes enseñanzas mínimas (Real Decreto. 536 de 1995 [BOE]. Por el que se establece el título de Técnico superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas. 7 de abril de 1995.) y la que establece el currículo correspondiente al título del ciclo indicado anteriormente (Real Decreto. 548 de 1995 [BOE]. Por el que se establece el currículo del ciclo formativo correspondiente al título de Técnico Superior en Dietética. 7 de Abril de 1995.) están sujetas a la antigua Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo que actualmente está derogada. Por ello, se van a utilizar distintas normativas estatales reflejadas en la tabla 1.

En el ámbito de la Comunidad Autónoma, las normativas competenciales serán de la Comunidad Valenciana y se detallan en la tabla 2, las cuales se refieren a la ordenación académica, la evaluación del alumnado, entre otras.

### Tabla 1

*Normativa Legislativa Estatal por la que se rige el CFSD*

<b>NORMATIVA ESTATAL</b>
Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la ley orgánica 2/2006 de 3 de mayo, de Educación.

## NORMATIVA ESTATAL

Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas.

Real Decreto 548/1995, de 7 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico superior en Dietética.

Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

Orden EFP/279/2022, de 4 de abril, por la que se regulan la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, así como la evaluación, la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato y la Formación Profesional en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación y Formación Profesional.

Fuente. Elaboración propia.

## Tabla 2

*Normativa legislativa de la Comunidad Autónoma de Valencia por la que se rige el CFGSD*

## NORMATIVA COMUNIDAD AUTÓNOMA VALENCIA

DECRETO 104/2018, de 27 de julio, del Consell, por el que se desarrollan los principios de equidad y de inclusión en el sistema educativo valenciano.

ORDEN 20/2019, de 30 de abril, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte, por la cual se regula la organización de la respuesta educativa para la inclusión del alumnado en los centros docentes sostenidos con fondos públicos del sistema educativo valenciano.

ORDEN 79/2010, de 27 de agosto, de la Conselleria de Educación, por la que se regula la evaluación del alumnado de los ciclos formativos de Formación Profesional del sistema educativo en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.

RESOLUCIÓN de 6 de julio de 2023, de la Secretaría Autonómica de Educación y Formación Profesional, por la que se dictan instrucciones sobre la ordenación académica.

Fuente. Elaboración propia.

## Contextualización del Centro Educativo

### *Tipo de centro y situación geográfica*

El Instituto de Educación Secundaria José Vilaplana es un centro público situado en Vinaroz. El municipio es la capital de la comarca del *Baix Maestrat* y consta de 29.120 habitantes (INE, Instituto Nacional de Estadística, 2022). Vinaroz está ubicado en el extremo norte de la provincia de Castellón y limítrofe con la de Tarragona, y ocupa un extenso término

municipal de 95km<sup>2</sup> partido por el *Maestrat* y *Els Ports*, e importante núcleo comercial de toda la comarca.

Tiene una excelente comunicación por la N-340, la AP-7, la N-232 y la N-238, Vinaroz está constituido por un núcleo comunicativo destacado por la situación a medio camino entre Castellón y Tarragona y por ser la salida natural al mar de las comarcas interiores del norte del territorio e incluso de las tierras aragonesas.

### ***Nivel socioeconómico***

El privilegio de la situación geográfica contribuye a una economía diversificada, tradicionalmente del sector servicios: el comercio y el turismo son los dos motores económicos de la localidad. Esto ha potenciado el crecimiento de la población inmigrante, en concreto 5738 personas (INE, 2020), y esto supone aproximadamente un 19.7% de la población total.

### ***Evolución del centro***

El instituto José Vilaplana inició como Instituto de Formación Profesional el curso 1981-1982 sobre el nombre: Instituto de Formación Profesional. Con la Orden de 17 de noviembre de 1982 pasa a denominarse Instituto de Formación Profesional José Vilaplana. Durante más de una década se dedicó a esta rama educativa, hasta el curso 1994-1995, que acogió el primer curso de Educación Secundaria Obligatoria (ESO, en adelante) y pasó a denominarse IES José Vilaplana. Progresivamente, se fueron implantando el resto de estudios de ESO y Bachiller, y los actuales estudios de ciclos formativos, hasta llegar a la amplia oferta actual.

### ***Limitaciones del centro***

El IES José Vilaplana se ubica a las afueras de Vinaroz, alejado a escasos kilómetros del núcleo urbano, al lado del Hospital Comarcal y del Centro de Educación Especial *Baix*

*Maestrat.* Aunque es una zona agradable por el entorno rural, tiene varios inconvenientes. En primer lugar, el desplazamiento del alumnado por lo que dependen del transporte público, subvencionado o privado, y limita bastante la organización de actividades extraescolares.

En segundo lugar, la proximidad de la vía del ferrocarril que pasa justo al lado de la parte oeste del patio, supone algunas incomodidades por el ruido y el peligro que puede comportar.

Finalmente, durante estos más de treinta años, el centro ha recibido diversas ampliaciones, centrándose en un total de cinco aulas prefabricadas, situadas en el patio para poder absorber una creciente incorporación del alumnado. A pesar de esto, el centro necesita una edificación urgente en el terreno adjunto, ya que en los últimos años se ha duplicado el número de alumnado y tienen las mismas instalaciones desde hace más de 20 años. Debido a las dificultades en cuanto a las instalaciones que se ha mencionado, desde el curso 2017-2018 la docencia de los ciclos formativos ha sido trasladada al horario vespertino.

### ***Oferta académica***

Actualmente, el IES José Vilaplana oferta la siguiente Formación Profesional: Básica de Peluquería y Estética, Ciclo de Grado Medio de Cuidados Auxiliares de Enfermería, Ciclo de Grado Medio de Farmacia y Parafarmacia, Ciclo de Grado Medio de Peluquería y Cosmética capilar, Ciclo de Grado Medio de Electromecánica de vehículos automóviles, Ciclo de Grado Superior de Dietética y Ciclo de Grado Superior de Automoción.

### ***Instalaciones***

El centro tiene un edificio principal donde se encuentran la gran mayoría de aulas, espacios comunes, etc. Otro edificio, destinado a la Formación Profesional de la rama sanitaria y otro ocupado por la docencia de la rama de automoción. Estos tres edificios disponen de: 29

aulas (21 en el principal, 4 en automoción y 4 en sanitaria (2 son aulas taller y 2 aulas de laboratorio)), 2 aulas de informática, 1 aula de convivencia denominada Sala de Guardias, 1 Aula Polivalente, 3 aulas específicas: música, idiomas y plástica, 1 gimnasio, 1 laboratorio de ciencias, 1 biblioteca, 3 talleres de automoción, 1 taller de tecnología, 1 sala para el profesorado, 4 despachos de equipo directivo y orientación, 9 departamento, 1 secretaria y 1 conserjería. También, dos pistas polideportivas y diferentes espacios enjardinados.

### ***Alumnado***

En relación al alumnado el centro cuenta con 1133 alumnos y alumnas matriculados el curso 2023-2024 (Formación Profesional, ESO y Bachillerato). Es muy diverso, mayoritariamente vive en Vinaroz y el resto procede de la comarca y de los municipios de alrededor de Valencia.

### **Presentación, Análisis y Propuesta de Mejora de la Programación Didáctica**

La Programación Didáctica del módulo de DT, insertado en el CFSD, proporcionada por el centro está basada principalmente en la LOE modificada por LOMLOE, aunque el ciclo pertenece a la antigua Ley Orgánica de Ordenación General del Sistema Educativo (LOGSE, en adelante), por lo que aparecen matices sobre ésta en cuanto a terminología como Capacidades Terminales o Profesionales, entre otros. Tras su observación se realiza un análisis y se encuentran disconformidades en relación al desarrollo de la misma. A continuación, se divide por subapartados el análisis y la propuesta de mejora.

### ***Objetivos Generales***

En la Programación Didáctica cuando se especifican los Objetivos Generales del ciclo que se deben conseguir en el módulo de DT, se observa que no corresponden con los Objetivos Generales propuestos en el Real Decreto 536/1995, sin embargo, se analiza lo detallado y se concluye que son tres unidades de competencia y dos de ellas no se adaptan al



módulo ya que pertenece al módulo de Control Alimentario (MP4) y a Alimentación Equilibrada (MP2). Se deberían indicar los tres principales Objetivos Generales relacionados con DT, incluso otros tres que transversalmente también se alcanzan. Por lo tanto, en el desarrollo de la propuesta mejorada de la programación se indican adecuadamente.

### ***Secuenciación de los contenidos, competencias y evaluación***

El contenido del módulo se identifica en la Programación Didáctica y se observa detallada la secuenciación del índice del libro de texto utilizado en el aula, correspondiendo con el currículo del CFSD indicado en el RD 548/1995, pero en cuanto a la temporalización de las sesiones, resultan 245h, y el Real Decreto indica 240h. Se debería corregir las horas en la programación, ya que no es posible ampliar más horas de las que detalla el RD y es imprescindible desarrollar unos Objetivos Didácticos en cada unidad impartida durante el curso formativo.

Así mismo, el contenido del libro utilizado en el aula como referencia, se considera insuficiente en algún apartado o patología, es decir se ha observado que algunas patologías solo las define, pero no explica la Dietoterapia, por ende, necesita información para complementar el contenido. En la propuesta de mejora se amplía el contenido en un punto como es el diagnóstico y pronóstico de la patología renal y también se muestra tanto analíticas de sangre como de orina para abordar mejor la Dietoterapia de las diferentes enfermedades, entre otras propuestas.

En cuanto a las Competencias Profesionales del módulo, se encuentran como Capacidades Profesionales, se analiza el listado y se observa que son Realizaciones de la Unidad de Competencia y Resultados de Aprendizaje (RA, en adelante) del módulo, en vez de especificar las dos Competencias profesionales indicadas en el RD 536/1995. Asimismo, no aparecen cuando se relacionan los RA con las Unidades de Competencias y los Criterios de

Evaluación (CE, en adelante) y Calificación. Por lo tanto, se plantea en el desarrollo de la Unidad Didáctica un subapartado de objetivos didácticos, una tabla que refleje la relación de las sesiones del contenido de la unidad junto a sus RA y CE, incluso las Competencias Profesionales.

Otra disconformidad en la Programación Didáctica está, en el apartado de la programación donde se indica la Unidad de Competencia asociada al módulo. Aparece detalla la Competencia General del ciclo en vez de la Unidad de Competencia número 3: "Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos, según su patología específica". En la propuesta de mejora se detalla correctamente la Competencia General de la unidad, pero no se va hacer hincapié en las Unidades de Competencia puesto que al ser un ciclo formativo LOGSE y no aparecer en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, no se van a poder relacionar (Instituto Nacional de las Cualificaciones. Ministerio de Educación y Formación Profesional).

Asimismo, sobre las Capacidades Terminales, que actualmente se podrían interpretar como los RA con la LOE modificada por la LOMLOE, en la programación se incide y cita las Competencias Profesionales de todo el ciclo, de las cuales ocho no corresponden al módulo específico. Se debería indicar los dos RA vinculados con el módulo.

Sobre la evaluación, en la programación se relacionan los CE respecto a los RA, donde se especifican varios criterios, de los cuales, uno se refiere al módulo de Microbiología e Higiene de los Alimentos y otro se refiere a Capacidades Profesionales (Competencias Profesionales) del mismo módulo. Paralelamente, no aparecen los CE, identificados en el RD 536/1995, asociados al módulo de Dietoterapia. Igualmente, se evalúa la actitud del alumnado mediante la observación del comportamiento, trabajo en equipo o individual. etc. pero no se añade un instrumento de cómo valorarlo. De todos modos, la actitud no es un referente de evaluación según la LOE modificada por la LOMLOE, porque es subjetiva, por lo que se utilizan

los CE, CP o bien los RA que refleje esta característica. Esto no se ha tenido en cuenta en la programación del centro.

### ***Metodologías activas y Tecnologías de la Información y Comunicación***

En cuanto a las Metodologías Activas y las TIC, aparecen mediante un listado las que se van a tratar supuestamente durante el curso formativo, pero no se temporalizan ni se especifican las que se van a desarrollar o en qué momento (unidades didácticas).

En la propuesta de mejora se encuentran detalladas en diferentes tablas las TIC y las Metodologías Activas utilizadas durante toda la Unidad Didáctica. Sobre este aspecto se ha considerado realizar una valoración previa al alumnado (se consideraría una evaluación inicial no calificativa) sobre su estilo de aprendizaje con la ayuda del test de Kolb <sup>1</sup> para adaptar la forma de enseñanza a las preferencias de aprendizaje y así elegir con contundencia las metodologías activas, TIC, recursos y materiales, más idóneos para un aprendizaje significativo e imprescindible que el alumnado identifique y saque partido de su mejor forma para procesar la información.

Se decide utilizar este tipo de test como orientación docente, ya que el psicólogo David A. Kolb concluyó que el procesamiento de la información es diferente según el individuo, y mediante un cuestionario basado en la experiencia directa, clasificó cuatro modelos o estilos de aprendizaje donde se muestra en el centro de la figura 1. Además, cada modelo de aprendizaje tiene unas características específicas de personalidad indicadas en la figura 2 y está relacionado con una estrategia metodológica. Sin embargo, el autor detalla que el aprendizaje es cíclico y requiere de los cuatro estilos: experimentar, reflexionar, actuar y conceptualizar, por

---

<sup>1</sup> Test de Kolb es una herramienta que evalúa el estilo de aprendizaje predominante en el alumnado y puede orientar al docente, aunque no es 100% preciso. Se basa en un aprendizaje experiencial, es decir el test presenta situaciones y el o la evaluada responde según como actuaría o sentiría en dichas situaciones.

lo que va a depender de las características del individuo y su entorno (Kolb, 1984). Con ello, el docente mediante la observación del rendimiento académico del alumnado irá modificando y adaptando estos conceptos.

**Figura 1**

*Estilos de aprendizaje descritos por David Kolb*



Nota. Según la puntuación en el test y mediante un diagrama de ejes circular se obtiene el perfil de aprendizaje. Fuente. Mi Gran Aprendizaje. [www.migranaprendizaje.com](http://www.migranaprendizaje.com)

**Figura 2**

*Características de la personalidad según el estilo de aprendizaje*



Fuente. Escuela Secundaria General N°2. <https://n9.cl/pl6ui>

En la propuesta de mejora también se persigue potenciar todas las habilidades, no solamente las predominantes en cada alumno y alumna, sino el trabajo autónomo y en grupo, entre otras, todo ello englobado en las competencias, por ello se deben aplicar estrategias metodológicas creativas por parte del profesorado. Llorca y Alarcón (2021) afirman que las estrategias metodológicas creativas se deben centrar más en el aprendizaje que en la enseñanza y los docentes deben desarrollar estrategias diferenciadas y adaptadas a los ritmos y estilos de aprendizaje de un grupo heterogéneo.

En la misma línea sobre la formación personalizada, Howard Gardner en una entrevista con Eduard Punset, insiste en la importancia del rol del docente en descubrir las pasiones y el carácter de estudio del alumnado y utilizar todos los recursos tecnológicos para una formación exitosa (Gardner, 2011).

Para finalizar este apartado, sobre por qué modificar y adaptar la enseñanza y como las metodologías activas y las TIC pueden facilitar el proceso de aprendizaje, además de enlazar el siguiente punto sobre inclusión, mencionar el marco educativo DUA (Diseño Universal de Aprendizaje), originario de la arquitectura y el diseño adaptado al ámbito educativo por expertos en una educación inclusiva y del diseño curricular. DUA, pone el foco en el diseño de un currículo basándose en tres principios básicos como describe Dalmau Montalà et, al., (2015) los cuales en la Programación Didáctica se llevan a cabo.

### ***Propuesta de innovación educativa***

Una de las propuestas de mejora sobre innovación educativa que se plantea en el presente trabajo es un proyecto dirigido a solventar una necesidad en el alumnado sobre las competencias transversales como son las habilidades y conocimientos relacionados con las raciones de alimentos, técnicas culinarias, creatividad de las recetas, etc. Todas ellas necesarias para ofrecer dietas terapéuticas con gran adherencia por parte del o de la paciente.

### ***Valores relativos a equidad, diversidad y valores éticos***

La LOE modificada por la LOMLOE, en el capítulo I, artículo 1, habla sobre principios de Equidad, Valores y Diversidad en educación. La ley refuerza el compromiso con la inclusión educativa y la atención a la diversidad promoviendo enfoques pedagógicos y enfatiza con la necesidad de adaptar o modificar el currículo y la enseñanza para garantizar la igualdad de oportunidades entre el alumnado independientemente de las características que presenten.

En la programación del centro se contempla la diversidad funcional mediante el planteamiento de Recursos Extraordinarios y Estrategias para el alumnado, aunque se olvida de anexar las mencionadas medidas de atención al alumnado con necesidades específicas de refuerzo educativo o con necesidades de compensación educativa.

En cuanto a la Equidad sobre la igualdad de género hay escasa por no decir ausencia de un lenguaje inclusivo tras el transcurso de la lectura. Siempre se refiere al alumnado como alumno y al profesorado como profesor. Por ello, merece la atención de la socióloga Marina Subirats. Ella promueve que el profesorado debe transmitir coeducación por la igualdad, ser responsable en la formación sobre este tema para contribuir en la construcción de una cultura andrógena (Subirats, 2019).

En el desarrollo de la Unidad Didáctica sobre Dietoterapia en la patología renal se tiene en cuenta el lenguaje inclusivo, al igual que se mantiene un papel coeducacional sobre la equidad y la diversidad. Se proponen casos prácticos con pacientes de género femenino, al igual que se citan autoras para referenciar artículos científicos, generando siempre visibilidad femenina. Paralelamente, se tiene en cuenta la corresponsabilidad organizando una actividad 2 denominada “Cocina vs fracasa” en la que el alumnado se introduce en la cocina para elaborar la comida y la cena del hogar durante una semana. También, se induce al conocimiento de la

gastronomía de otras culturas para ofrecer mediante el asesoramiento a los y las pacientes en la elaboración de las dietas, mediante la originalidad de las recetas en una rúbrica.

En cuanto a los valores éticos, en la programación del centro se cita la Educación Ambiental, la Educación del Consumidor y la Educación para la Salud como valor ético en la impartición de todas las unidades didáctica pero no se desarrolla de qué forma. La filósofa Cortina (1995) recuerda que “educar en valores consistiría pues en cultivar esas condiciones que nos preparan para degustar ciertos valores, precisamente -esos en este caso- de los que decimos que componen una ciudadanía plena” (p.57), la justicia, la libertad, la tolerancia activa, el respeto a la humanidad, la disponibilidad al diálogo y la solidaridad pueden ser los valores para educar a la población, por ende, en la propuesta de mejora se especifica con detalle cuando se trabaja la solidaridad facilitando información sobre la donación de órganos cuando se imparte el contenido de Dietoterapia en el trasplante renal, la tolerancia y respeto hacia el paciente sobre sus preferencias alimentarias según raza, etnia o filosofía de vida. Igualmente se tiene presente, crear conciencia sobre practicar unos adecuados hábitos saludables y una alimentación sostenible organizando una actividad complementaria transversal con otro módulo: Alimentación Equilibrada. Además, se valora mediante una lista de cotejo en el instrumento de evaluación como es la dieta, la presencia de alimentos de temporada y de cercanía fomentando así y cultivando los Objetivos de Desarrollo Sostenible número 2 sobre alimentación sostenible con el medio ambiente (Objetivos de Desarrollo Sostenible-ONU, s.f.).

### ***Refuerzo y grupo de atención especial***

Como se ha detallado en el apartado de valores relativos a equidad y diversidad, la programación del centro hace mención sobre medidas de atención al alumnado con diversidad funcional pero no indica cuales ni de qué forma. En la propuesta de mejora se especifican las adaptaciones metodológicas y las medidas de refuerzo de nivel I, II, III para la total inclusión en

el aula y de este modo potenciar una enseñanza-aprendizaje de calidad para una alumna con diversidad funcional auditiva que requiere de Necesidades Educativas Especiales y se utiliza la información cedida por el Departamento de Orientación del Centro.

Se tiene en cuenta el Decreto 104/2018 de 27 de julio, del Consell, por el cual se desarrollan los principios de equidad e inclusión en el sistema educativo valenciano y la Orden 20/2019, de 30 de abril, de la Conselleria de Educación, Investigación Cultura y Deporte, por la cual se regula la organización de la respuesta educativa para la inclusión del alumnado en los centros docentes sostenidos con fondo públicos del sistema educativo valenciano.

### Tabla 3

*Resumen de los aspectos analizados en la programación con las propuestas de mejora*

Aspectos analizados	Análisis	Propuesta de mejora
Objetivos Generales	Se indican Unidades de Competencias, en vez de Objetivos Generales. Además, esas Unidades de Competencias pertenecen a otros módulos del ciclo.	Se señalan los tres objetivos Generales principales relacionados con el módulo, incluso otros tres que se persiguen transversalmente.
Secuencia de contenidos, competencias y evaluación	El sumatorio total de horas del módulo no corresponde con las 240h que se contempla en el RD. Ausencia de Objetivos Didácticos.	Se detallan los Objetivos Didácticos de la Unidad desarrollada.
	El listado de CP expuesto es una mezcla entre RA, Unidades de Competencia y Realizaciones. Ausencia en la relación de CP con RA y CE.	Se indican las dos CP relacionadas con el módulo y se plasma una tabla que relaciona CP, RA y CE.
	La Unidad de Competencia indicada, corresponde a la Competencia General.	Se cita la Competencia General correctamente y no



Aspectos analizados	Análisis	Propuesta de mejora
Secuencia de contenidos, competencias y evaluación	<p>Los RA establecidos corresponden según RD a las CP de todo el módulo.</p> <p>Ausencia de CE del módulo en cuestión, más bien indica un CE y una CP de otro módulo.</p> <p>Evaluación de la actitud mediante la observación del comportamiento, trabajo en equipo o individual pero no aparece un instrumento de evaluación al respecto.</p>	<p>se relaciona UC por ser un ciclo LOGSE.</p> <p>Se expone los dos RA relacionados con el módulo.</p> <p>Se detallan los CE del módulo específico y se relacionan con los RA.</p> <p>Se inserta, mediante Competencias, RA o CE, como forma de “evaluar la actitud”.</p>
Metodologías activas y TIC	No temporalización de las metodologías ni se especifica cuales, ya que todas no se utilizan durante el curso formativo.	Se muestran en una tabla y se describen las metodologías activas y las TIC utilizadas en cada sesión y actividad. También, se evalúa al alumnado sobre su estilo de aprendizaje.
Valores de equidad y diversidad	Falta de lenguaje inclusivo en la programación.	<p>Lenguaje inclusivo durante el desarrollo de la Unidad Didáctica.</p> <p>Se organiza la actividad “Cocina vs fracasa”.</p> <p>Dietas terapéuticas con recetas multiculturales-gastronomía internacional.</p>
Valores éticos	Se citan por encima sin exponer de qué forma.	<p>Se transmite solidaridad por la donación de órganos en el apartado del tema Dietoterapia en el trasplante de órganos.</p> <p>Se elaboran dietas terapéuticas con alimentos</p>

Aspectos analizados	Análisis	Propuesta de mejora
		<p>de temporada y de cercanía. Consumo local ODS 2.</p> <p>La tolerancia y respeto hacia el paciente sobre sus preferencias en sus hábitos de alimentación.</p> <p>Se organiza una actividad complementaria transversal sobre Alimentación sostenible y Saludable.</p>
Refuerzo atención especial	Se mencionan, pero no se anexan las medidas de refuerzo para el alumnado que necesita atención especial.	Se indican las adaptaciones metodológicas que se van a llevar a cabo para la inclusión y aprendizaje de calidad.

Fuente. Elaboración propia. Nota. RD: Real Decreto. RA: Resultados de Aprendizaje. CP: Competencia Profesional. CE: Criterios de Evaluación.

## Desarrollo de la Unidad Didáctica Dietoterapia en la Patología Renal

### *Introducción*

**Ubicación de la Unidad Didáctica en el Ciclo Formativo y en el Módulo.** La Unidad Didáctica denominada Dietoterapia en la Patología Renal se encuentra ubicada en el ciclo formativo de Grado Superior en Dietética, concretamente en el módulo de Dietoterapia de segundo curso. En la Programación Didáctica desarrollada del módulo, es la unidad número 6, basándose en la normativa correspondiente al título.

La Unidad Didáctica se imparte en el primer trimestre y se detalla en el apartado de Temporalización la programación según el calendario académico 23-24.

**Justificación de la Unidad Didáctica.** El módulo de Dietoterapia es una de las herramientas básicas para la formación de los y las profesionales en Dietética, ya que, tras la superación de los conocimientos específicos, van a saber asesorar a pacientes con patologías, tratarlas mediante la alimentación y, además, incluso subsanar alteraciones patológicas.

### **Objetivos Generales de la Unidad Didáctica**

**Objetivos Generales Relacionados con la Unidad Didáctica.** En el Real Decreto 536/1995, se detallan los objetivos generales del ciclo formativo, pero al ser un ciclo LOGSE no están enumerados, por ello se han enumerado alfabéticamente. A continuación, se plasman en negrita, los objetivos generales relacionados con la unidad del módulo de Dietoterapia del ciclo formativo Técnico o Técnica en Dietética.

- f) **Adaptar propuestas dietéticas equilibradas, a partir de prescripciones de ingesta, para diferentes tipos de procesos patológicos y en función de las características fisiopatológicas del individuo.**
- i) **Valorar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadoras.**
- m) **Utilizar programas informáticos de ayuda a la elaboración/adaptación de dietas equilibradas para personas o colectivos sanos/enfermos.**

**Justificación de la Unidad Didáctica vía Objetivos Generales.** El alumnado va a ser capaz de conseguir los objetivos generales relacionados con la Unidad Didáctica gracias a los conocimientos adquiridos previamente estudiados. De esta manera van a poder relacionar la Dietoterapia con las patologías renales más frecuentes en consulta. Van a saber realizar dietas terapéuticas personalizadas, es decir adaptadas a los gustos y hábitos del paciente, con un software específico para la gestión dietético-nutricional, concretamente para pacientes con insuficiencia renal crónica, teniendo en cuenta los desequilibrios que presente el caso práctico. También, van a ser capaces de asesorar a personas, con insuficiencia renal aguda y crónica, sometidos a hemodiálisis o diálisis peritoneal, con diagnóstico de litiasis o hiperuricemia, para prevenir, tratar, incluso resolver cierta enfermedad.

**Justificación de la Unidad Didáctica relacionada con el Sistema Productivo Real.** Cuando el alumnado se encuentre integrado en el Sistema Productivo Real va ser capaz de desarrollar su función de Técnico en dietética y nutrición o como Dietista en el ámbito clínico correctamente, ya que va a saber elaborar y supervisar dietas adaptadas a personas y/o colectivos según su patología o alteración específica, además de asesorar para resolver o prevenir patologías. También, seguir una prescripción dietética, realizar un seguimiento y comprobar la aceptación y eficacia de las dietas pautadas.

### ***Objetivos Didácticos de la Unidad Didáctica***

Los objetivos Didácticos de la Unidad Didáctica son:

1. Profundizar en la anatomía y fisiología del aparato renal.
2. Conocer las patologías y alteraciones renales más frecuentes en consulta y su Dietoterapia.
3. Confeccionar dietas terapéuticas adaptadas y personalizadas mediante un abordaje definido según las características del o de la paciente.

4. Realizar un informe, asesorando y realizando un seguimiento durante el tratamiento.

### ***Competencias del Ciclo Formativos Relacionadas con la Unidad Didáctica***

Las Competencias son las capacidades que tienen que adquirir los y las estudiantes para poder posteriormente desenvolverse en el entorno profesional y para la vida (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, 2022).

El RD 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas define las Competencia en el punto 2.1.1.

**La Competencia General y su Relación con la UD.** La Competencia General del CFSD es la siguiente:

Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos y controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus comportamientos alimentarios y sus necesidades nutricionales; programar y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población, bajo la supervisión correspondiente. (RD, 1995<sup>a</sup>)

La Competencia General relacionada con la Unidad Didáctica denominada Dietoterapia en la Patología Renal es: Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos. Está directamente relacionado porque el alumnado va a adquirir los conocimientos específicos en la unidad para elaborar dietas que traten a las y los pacientes que padezcan enfermedades relacionadas con el aparato renal.

**Relación de las Competencias Profesionales, Personales y Sociales y su Relación con la Unidad Didáctica.** Según el RD 1147/2011, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, la Formación Profesional necesita que cada Ciclo Formativo contenga unas Competencias Profesionales, Personales y Sociales y que el alumnado adquiera dichas competencias.

Cabe destacar, que el CFSD en su RD 536/1995 por el que se establece el título y sus enseñanzas mínimas, detalla un listado de Capacidades Profesionales, éstas no corresponden exactamente con las denominadas Competencias Profesionales, nombradas en la normativa actual, pero expresan unas Capacidades similares, es decir, se pueden interpretar como Competencias Profesionales. Por lo tanto, en adelante se nombrarán las Capacidades Profesionales como Competencias Profesionales.

Así mismo, no contiene unas Competencias Personales y Sociales porque no está actualizado respecto a la normativa actual, pertenece a la antigua LOGSE. Por lo tanto, hasta que no se actualice dicho ciclo se van a utilizar las Competencias propias de ciclos formativos de grado superior que marca el RD 1147/2011.

En cuanto a la relación de las Competencias Profesionales, Personales y Sociales con la Unidad Didáctica se detalla, en primer lugar, la Competencia Profesional, que se puntualiza a continuación:

- b) Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectividades con patologías específicas, interpretando y siguiendo las prescripciones médico-dietéticas y realizar el seguimiento de las mismas.

Transversalmente, se trabaja la siguiente Competencia Profesional:

- a) Identificar las necesidades nutricionales de la población en general, elaborando dietas adaptadas a los mismos y realizar su seguimiento.

Seguidamente, se pueden observar las Competencias propias de los ciclos formativos de Grado Superior generalizadas:

1. Definir, planificar y organizar procesos y procedimientos de trabajo con autonomía en su campo profesional.
2. Evaluar y resolver problemas y contingencias en contextos variados y generalmente no previsibles, con comprensión crítica, transferencia de saberes y capacidad para la innovación y la creatividad.
3. Supervisar objetivos, técnicas y resultados del trabajo personal y de los miembros del equipo, con liderazgo y espíritu de mejora, garantizando la calidad del proceso y del producto o servicio.
4. Aplicar e integrar tecnologías y conocimientos avanzados o especializados en los procesos de trabajo.
5. Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida, especialmente utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
6. Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
7. Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
8. Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.

9. Ejercer los derechos y obligaciones derivadas de la actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en a la legislación vigente, participando activamente en la vida económica social y cultural.

Se justifica qué: El aprendizaje de la Unidad Didáctica de Dietoterapia en la Patología Renal va a facilitar que el alumnado aborde correctamente un caso en consulta sobre patología renal, ya que se adquieren conocimientos sobre las necesidades nutricionales en estos y estas pacientes y se aprende a elaborar una dieta terapéutica para tratar los signos y síntomas de las patologías renales más frecuentes.

Las competencias profesionales, personales y sociales se trabajan en el aula, sobre todo en la parte práctica de la unidad cuando el alumnado acude al aula de informática para elaborar dietas terapéuticas y se realizan casos prácticos, donde interiorizan el rol de dietista. Paralelamente, durante el desarrollo de la teoría se incide constantemente en la empatía, la ética profesional, el emprendimiento, la capacidad resolutive, la habilidad para elaborar tanto dietas como documentación creativa y con base científica. Se transmite la capacidad crítica de la información sea cual sea el origen.

Se considera esencial, para un Técnico o Técnica en Dietética, en el desarrollo profesional en el gabinete de dietética y alimentación, que cuente con unas Competencias Personales y Sociales, ya que no solamente es desarrollar los conocimientos adquiridos si no el desenvolverse y tener habilidad para las relaciones personales y sociales.

**Justificación de la Unidad Didáctica Vía Competencias.** La alimentación y la nutrición en la patología renal es esencial, dado que las proteínas de la dieta van a determinar la progresión de la enfermedad una vez diagnosticada, de igual modo la desnutrición puede generar una menor calidad de vida por las complicaciones en estos y estas pacientes.



Por lo tanto, es de vital importancia el control de macros y micronutrientes específicos para paliar los signos y síntomas, además de evitar el acumulo de compuestos nitrogenados que son los responsables de las manifestaciones clínicas.

El o la Dietista, tras adquirir las competencias de la Unidad Didáctica 6, va a saber abordar satisfactoriamente un caso concreto con patología renal y elaborar una dieta terapéutica personalizada, de igual modo realizar un seguimiento del tratamiento.

### **Contenidos**

**Contenidos Didácticos y su Secuenciación.** Según el Real Decreto 548/1995, de 7 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico superior en Dietética, los contenidos relacionados con la Unidad Didáctica son los siguientes:

- 6.1. Anatomofisiología
  - 6.1.1. Funciones de la nefrona
  - 6.1.2. Otras funciones renales
- 6.2. Insuficiencia renal aguda y Dietoterapia
- 6.3. Diagnóstico y pronóstico de la insuficiencia renal
- 6.4. Insuficiencia renal crónica y Dietoterapia
- 6.5. Hemodiálisis y Dietoterapia
- 6.6. Diálisis peritoneal y Dietoterapia
- 6.7. Trasplante renal y Dietoterapia
- 6.8. Litiasis renal y Dietoterapia
- 6.9. Hiperuricemia y gota y Dietoterapia

Para abordar el contenido anteriormente citado se establece una duración de 16 sesiones de 55 minutos cada una, teniendo en cuenta la teoría, la práctica, las actividades, el

examen y las resoluciones. Así mismo, se relaciona con los Objetivos Didácticos de la Unidad Didáctica.

**Tabla 4**

*Relación de las sesiones de la Unidad Didáctica con el contenido, las actividades y los objetivos didácticos*

Sesiones	Contenido y actividades	Objetivos Didácticos
Sesión 1	6.1. Anatomofisiología 6.1.1. Funciones de la nefrona 6.1.2. Otras funciones renales	1
Sesión 2	6.2. Insuficiencia renal aguda y Dietoterapia	1 y 2
Sesión 3	Actividad 1: "Investiga con la tabla" Actividad 2: "Cocina vs fracasa"	3
Sesión 4 y 5	6.3. Diagnóstico y pronóstico de la Insuficiencia Renal 6.4. Insuficiencia renal crónica y Dietoterapia	2 1 y 2
Sesión 6 y 7	6.5. Hemodiálisis y Dietoterapia 6.6. Diálisis peritoneal y Dietoterapia 6.7. Trasplante renal y Dietoterapia	1 y 2
Sesión 8	Actividad 3: Caso práctico Dieta para Insuficiencia Renal Crónica	3 y 4
Sesión 9	6.8. Litiasis renal y Dietoterapia	1 y 2
Sesión 10	6.9. Hiperuricemia y gota y Dietoterapia	2
Sesión 11	Actividad 4: Productos no aptos	3
Sesión 12	Actividad 3: Caso práctico Dieta para Insuficiencia Renal Crónica	3 y 4
Sesión 13	Actividad 5: ¡Quién es quién y actúa!	1 y 2
Sesión 14	Actividad 6: ¡Concursa y triunfa! Resolución Dieta IRC	
Sesión 15 y 16	Examen	1, 2 y 4

Fuente. elaboración propia.

### **Evaluación**

La legislación como fuente de referencia para proceder a la evaluación en la Unidad Didáctica, está recogida en la Orden 79/2010, de 27 de agosto, por la que se regula la

evaluación del alumnado de los ciclos formativos de Formación Profesional y en el currículo del Real Decreto (1995<sup>a</sup>).

La evaluación está compuesta por tres elementos:

- Los criterios de evaluación, permite comprobar la adquisición de los Resultados de Aprendizaje, los cuales vienen establecidos en el Real Decreto del título y enseñanzas mínimas.
- Los instrumentos de evaluación, son las herramientas que nos van a permitir evaluar los conocimientos adquiridos por el alumnado.
- Los instrumentos de calificación, son el peso porcentual que se va a proporcionar cada instrumento de evaluación.

**Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación.** En el RD 536/1995 por el que se establece el título y sus enseñanzas mínimas, como se ha comentado en anteriores ocasiones, no está actualizado en base a la ley del sistema educativo actual (LOE, modificada por la LOMLOE), por lo que no se aparecen los RA como tal. Sin embargo, se expresan en el módulo de Dietoterapia unos objetivos en forma de Capacidades Terminales que serían similares a los RA. En la normativa se asocian esas Capacidades Terminales (RA) con los CE, que se muestran en la tabla 5 y se subraya en negrita aquellos que se consiguen y se evalúan en la Unidad Didáctica.

**Tabla 5**

*Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación del CFSD*

<b>Resultado de Aprendizaje</b>	<b>Criterios de Evaluación</b>
<b>RA01.</b> Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un paciente o un colectivo, en función de las características fisiopatológicas predomi-	<b>CE01.</b> Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas.

Resultado de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
<p>nantes y de las prescripciones de ingesta establecidas.</p>	<p><b>CE02.</b> Analizar las consecuencias que, sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.</p> <p><b>CE03.</b> Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.</p> <p><b>CE04.</b> En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>CE04_1.</b> Seleccionar las dietas estándar de referencia.</li> <li>- <b>CE04_2.</b> Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.</li> <li>- <b>CE04_3.</b> Efectuar la historia dietética adaptada.</li> <li>- <b>CE04_4.</b> Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal.</li> <li>- <b>CE04_5.</b> Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.</li> </ul> <p><b>CE04_6.</b> Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.</p>
<p><b>RA02.</b> Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los pacientes de la propuesta dietética.</p>	<p><b>CE05.</b> Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica.</p> <p><b>CE06.</b> Explicar las operaciones o manipulaciones que son necesarias para realizar en la preparación de algunos tipos de alimentos para su adaptación a la prescripción dietética con fines terapéuticos.</p> <p><b>CE07.</b> Establecer qué tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los pacientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando su ámbito de actuación.</p> <p><b>CE08.</b> Definir los requerimientos que debe poseer un informe de seguimiento dietético para su remisión al facultativo de referencia.</p> <p><b>CE09.</b> En un supuesto práctico debidamente caracterizado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>CE09_1.</b> Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita.</li> <li>- <b>CE09_2.</b> Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los pacientes.</li> <li>- <b>CE09_3.</b> Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento personalizado de la evolución y cumplimiento de la dieta.</li> </ul>

Fuente. Elaboración propia.

**Instrumentos de Evaluación.** Los Instrumentos de Evaluación utilizados para evaluar al alumnado del módulo de Dietoterapia, se muestran en la Tabla 6.

**Tabla 6**

*Instrumentos de Evaluación de la Unidad Didáctica Dietoterapia en la Patología Renal relacionados con la metodología e instrumentos de calificación.*

I. Evaluación	Metodología	I. Calificación
Examen	Prueba escrita	40%
Dieta terapéutica	Aprendizaje Basado en Problemas	20%
<i>Role-playing</i>	Aprendizaje a través del juego	20%
<i>Padlet</i>	Aprendizaje a través de la investigación Aprendizaje colaborativo	10%
Portfolio	Aprendizaje Basado en Competencias	10%

Fuente. Elaboración propia. Nota. I: instrumento.

**Criterios de Calificación.** Los Criterios de Calificación de los Instrumentos de Evaluación se desarrollan seguidamente por orden como se indica en la tabla 6.

En primer lugar, el examen ocupa la sesión 15 y 16 de la programación de la Unidad Didáctica y está compuesto por 30 preguntas tipo test y 6 preguntas de desarrollo, ponderadas a un 40% y 60%, respectivamente.

Para la calificación de las preguntas tipo test se utiliza la siguiente fórmula: calificación final =  $(\text{aciertos} - (\text{errores}/3)) \times 5 / \text{número total de preguntas}$ , en la que 3 errores equivalen a la resta de 1 acierto, sin embargo, en la prueba objetiva, cada pregunta tiene un valor de 1 punto sobre ciertos ítems que el alumnado tiene que detallar. En la tabla 7 se puede contemplar un resumen sobre las características de dicho instrumento de evaluación.

**Tabla 7***Resumen del Examen como instrumento de evaluación*

Instrumento de evaluación: EXAMEN		
<b>Se realiza en las sesiones 15 y 16 de la programación y corresponde a una ponderación del 40% de la nota final del módulo.</b>		
Actividad:	Prueba objetiva 40%	Prueba desarrollo 60%
	- 30 preguntas tipo test - 3 errores restan 1 respuesta correcta	- 6 preguntas tipo desarrollo - 1 punto por pregunta. Total: 6 puntos
Evaluación:	Calificación = (aciertos- (errores/3) x 5/ número total de preguntas.	Cada pregunta tiene unos ítems establecidos.

Fuente. Elaboración propia.

En segundo lugar, la dieta terapéutica de tres días, indicada para un paciente con Insuficiencia Renal Crónica e Hipertensión, equivale al 20% de la nota final del módulo y corresponde a la actividad 3 evaluable. Es una actividad individual y se fomenta el Aprendizaje Basado en Problemas ya que se plantea un problema de un caso sobre un paciente con unas características determinadas y deberán abordar y resolver el caso para elaborar la dieta terapéutica. Se lleva a cabo en el aula de informática, con un *software* nutricional llamado DietoPro, durante las sesiones 8 y 12 de la programación didáctica y se evalúa mediante una lista de cotejo mostrada en la tabla 8. La calificación mediante la lista de cotejo resulta del sumatorio de la calificación de cada ítem multiplicado por 10 y dividido por 70. En la tabla 9 se recapitula los conceptos anteriormente citados.

**Tabla 8***Lista de cotejo para evaluar la actividad 3, dieta terapéutica*

Lista de cotejo. Dieta terapéutica							
ÍTEM	0	1	2	3	4	5	
Refleja el perfil o características del o de la paciente							

Lista de cotejo. Dieta terapéutica						
ÍTEM	0	1	2	3	4	5
Aborda el caso práctico satisfactoriamente						
Identifica el tipo de dieta pautada						
Dieta realista con aceptación por parte del paciente						
Dieta adaptada a la patología						
Relaciona la dieta con la teoría						
Destreza en la confección de la dieta						
Adecuación de macronutrientes						
Adecuación de micronutrientes						
Adecuación de kilocalorías						
Propone alimentos de temporada						
Menú variado en técnicas culinarias						
Variedad en las recetas						
Elabora el informe para el paciente completo						
Nota final:						

Fuente. Elaboración propia. Nota. La puntuación hace referencia a los siguientes conceptos. 5: excelente, 4: notable, 3: necesita mejorar, 2: insuficiente y 0: no conseguido.

### Tabla 9

#### *Resumen de la Dieta terapéutica como instrumento de evaluación*

Instrumento de evaluación: DIETA TERAPEÚTICA	
<b>Se realiza en las sesiones 8 y 12 de la programación. Actividad 3 y equivale a un 20% nota final del módulo.</b>	
Actividad:	Individual. Caso práctico: dieta de tres días para un paciente con Insuficiencia Renal Crónica e Hipertensión. Aula de informática Software DietoPro
Evaluación:	Rúbrica de evaluación. Calificación = $\Sigma$ calificación ítems x 10 / 65

Fuente. Elaboración propia.

En cuanto al *Role-playing*, la actividad se denomina “¡Quién es quién y actúa! y corresponde a la actividad 5 en la programación de la Unidad Didáctica y se lleva a cabo en la sesión 13. Se trata de la creación de un escenario sobre un gabinete de dietética y alimentación, y adapta en el aula donde se imparten las clases teóricas.

La actividad corresponde a un 20% de la ponderación total de la unidad y es calificada con una rúbrica de evaluación donde se recogen competencias transversales relacionadas con la comunicación, participación, comprensión y resolución del rol, y los contenidos de la unidad se valoran con una lista de cotejo, siempre teniendo en cuenta los CE, RA, CPPS y Objetivos tanto generales como didácticos. El o la docente mediante la observación rellena ambos instrumentos de calificación que tienen un valor del 50% de la nota de la actividad y son valorados sobre 10.

En la tabla 10 se recogen los criterios de calificación, en la tabla 11 se detalla la rúbrica con la cual se ha evaluado al alumnado individualmente y en la tabla 12 la lista de cotejo.

En la lista de cotejo se ha indicado cada uno de los CE relacionados con los ítems que se evalúan. Así mismo, al finalizar este apartado en la tabla 17 se muestra el diseño completo de la evaluación a través de los referentes para calificar al alumnado en toda la Unidad Didáctica y se adjunta como anexo 1 toda la descripción de cada elemento.

Se expone al alumnado a un rol individual, dietista o paciente, que persigue la consolidación de los conocimientos y habilidades aprendido en la unidad, reflejando varias patologías y alteraciones. Se reparten los roles al azar con una moneda tirada al aire (cara y cruz).

Al final del documento se encuentra en el anexo 2 la información para el docente y para el alumnado, para llevar a cabo el *role-playing*.

## **Tabla 10**

*Resumen del Role-playing como instrumento de evaluación.*

### **Instrumento de evaluación: ROLE-PLAYING**

**Se realiza en la sesión 13 de la programación, actividad 5 “Quién es quién y actúa” y equivale a un 20% nota final de la unidad.**



Instrumento de evaluación: ROLE-PLAYING	
Actividad:	Pareja de dos. Rol A: paciente. Rol B: dietista Escenario gabinete de dietética y alimentación en el aula teórica.
Evaluación:	Rúbrica de evaluación (Competencias transversales) 50% Lista de cotejo (Contenidos) 50%

Fuente. Elaboración propia.

**Tabla 11**

*Rúbrica para evaluar la actividad 5: ¡Quién es quién y actúa!*

Rúbrica para Role-playing.					
Crterios	Insuficiente 1-4	Suficiente 5-6	Notable 7-8	Excelente 9-10	Total Puntos
<b>Conocimiento y comprensión del tema</b>	No tiene conocimiento ni comprende el contenido de la actividad.	Escaso conocimiento y comprensión de las patologías y las alteraciones expuestas.	Comprensión adecuada y conoce notablemente las patologías y las alteraciones.	Demuestra excelentemente los conocimientos y la comprensión de las patologías y las alteraciones.	
	0 punto	1 punto	1.5 punto	2.5 puntos	
<b>Claridad y efectividad en la comunicación</b>	No se entiende el lenguaje utilizado en ningún punto de la entrevista.	Se entiende el guion utilizado, pero utiliza un lenguaje inadecuado.	Maneja la entrevista correctamente y con claridad y efectividad.	Se expresa excelentemente detallando cada punto de la entrevista con un lenguaje claro y adaptado.	
	0 punto	1 punto	1.5 punto	2.5 puntos	
<b>Justificación y fundamentación</b>	Insuficiente fundamento y justificación sobre recomendaciones o en la solicitud de	Escasa justificación y fundamente en el asesoramiento o petición de recomendaciones.	Notable justificación y fundamento en las recomendaciones o en la solicitud de asesoramiento.	Excelente fundamento y justificación en el asesoramiento o petición de recomendaciones.	

<b>Rúbrica para <i>Role-playing</i>.</b>				
<b>Justificación y fundamentación</b>	asesoramiento.			
	0 punto	1 punto	1.5 punto	2.5 puntos
<b>Creatividad y participación activa</b>	Ausencia tanto en la creatividad al interactuar, como en la aportación de ideas originales y construcción de una conversación dinámica.	Escasa creatividad al interactuar, pocas veces aporta ideas originales e inhibe una conversación dinámica.	Se defiende en la construcción de una conversación dinámica e interactúa y aporta ideas originales y creativas.	Excelente creatividad al interactuar en la aportación de ideas originales y construcción de una conversación dinámica.
	0 punto	1 punto	1.5 punto	2.5 puntos

Fuente. Elaboración propia.

**Tabla 12**

*Lista de cotejo para evaluar la actividad 5: "Quién es quién y actúa"*

<b>Lista de cotejo. <i>Role-playing</i></b>				
<b>CE</b>	<b>CC</b>	<b>ROL A. Paciente.</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
CE04_3	1	Proporciona Información específica sobre el motivo de la consulta: preocupación por su estado de salud (obesidad e hiperuricemia) y asesoramiento para prevenir litiasis renal.		
CE03	1	Detalla su talla y pesa según revisión médica y sabe que padece OB2.		
CE01 CE02	2	Indica hábitos alimentarios que provocan hiperuricemia (desayuno...)		
CE01 CE02	3	Cita y justifica correctamente todas las pautas dietéticas sobre hiperuricemia (compañero del trabajo le ha comentado-estudio científico): <ul style="list-style-type: none"> <li>- Factores que aumenta riesgo AU y gota: obesidad, dietas hiperproteicas (carne, pescado), marisco, alcohol (cerveza mayor cantidad purina), bebidas azucaradas, frutas secas, dulces y zumos de frutas, limitar grasa saturada. Evitar dietas restrictivas y ayunos prolongados.</li> </ul>		

<b>Lista de cotejo. Role-playing</b>				
<b>CE</b>	<b>C.C</b>	<b>ROL A. Paciente.</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
CE01 CE02	3	- Factores que disminuyen riesgo AU y gota: pérdida de peso, consumo de legumbres, verdura, lácteos desnatados, café, vitamina C y cerezas. (Café y lácteos acción antiinflamatoria).		
CE04_3	1	Pide asesoramiento sobre el consumo de suplementos y justifica por qué cree que le pueden ir bien.		
CE01 CE02	2	Indica hábitos alimentarios perjudiciales para la litiasis renal.		
<b>CALIFICACION:</b>				
<b>CE</b>	<b>C.C</b>	<b>ROL B. Dietista.</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
CE04_3	1	Recoge información sobre el motivo de la consulta. Historia clínica (patologías, antecedentes patológicos y tratamiento farmacológico), historia dietética (registro 24h), hábitos actividad física/deporte y antropometría (talla y peso).		
CE03 CE04_4	1	Realiza el cálculo IMC para corroborar lo que indica el paciente según la revisión médica.		
CE02 CE09_2	1	Le comenta y justifica que padece obesidad tipo 2 y le recomienda disminuir el peso ya que estimula la producción de AU, del mismo modo la copa de vino.		
CE02	2	Le indica la relación de la hiperuricemia y gota.		
CE01 CE06 CE07	3	Asesora al paciente. Pautas dietéticas para prevenir la litiasis renal: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Control en exceso de sal porque el sodio incrementa la eliminación de calcio en la orina.</li> <li>- Suficiente calcio, no necesario restringir. El déficit de calcio en la dieta es un factor de riesgo en litiasis. Evitar déficit de potasio.</li> <li>- Evitar exceso de proteína por el FG cuando padezca litiasis.</li> <li>- Retirar alimentos ricos en oxalatos: café, chocolate, cola, espinaca, acelga, coliflor, pimiento, higo, tomate, salvado de ciruela, higo, pasa, uva, fresa, mora, frambuesa...</li> <li>- Técnica para disminuir absorción de oxalato: alimentos oxalato + alimento calcio. Ejemplo: bechamel con espinacas.</li> <li>- Consumir abundante agua así diluir orina. 2.5l/día.</li> <li>- Pérdida de peso.</li> </ul>		
CE07	2	Resuelve duda sobre suplementación sobre hiperuricemia: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vitamina C: potencia la eliminación de AU por orina.</li> <li>- Cerezas o extracto: menos ataques de gota y estimula la excreción por orina.</li> </ul>		

Lista de cotejo. <i>Role-playing</i>				
CE	C.C	ROL B. Dietista.	SI	NO
CE01	2	Hace hincapié en no tomar suplemento de vitamina C si padece hiperuricemia y vitamina C porque ésta puede transformarse en oxalato.		

#### CALIFICACIÓN:

Fuente. Elaboración propia. Nota. AU: ácido úrico. FG: filtrado glomerular. OB2: obesidad tipo 2. CE: criterio de evaluación. CC. Criterio de calificación.

Otro instrumento de evaluación es *Padlet*. Una herramienta online donde el alumnado deberá publicar en el mural colaborativo la información que se evalúa. Esta actividad está orientada a la búsqueda e investigación por internet sobre aditivos que contienen potasio y fósforo, además de productos que presenten dichos aditivos en la lista de ingredientes. El alumno y la alumna se ponen de acuerdo y se elige la temática de su búsqueda.

Esta actividad nombrada: Productos no aptos, es la número 4, se desarrolla en la sesión 11 de la programación y se realiza en el aula de informática. En la tabla 13 se recoge el resumen de la actividad y en la tabla 14 se indica la lista de cotejo que se utiliza para evaluar la actividad correspondiendo a 10% de la nota final de la unidad. Se detalla un resumen de las características de dicha actividad.

### Tabla 13

*Resumen sobre Padlet como instrumento de evaluación.*

Instrumento de evaluación: Padlet.	
<b>Se realiza en la sesión 11 de la programación. Actividad 4 y equivale a un 10% nota final de la unidad.</b>	
Actividad:	<i>Padlet</i> . Publicación en el mural. Aula informática Búsqueda de aditivos que contienen potasio y fósforo. Propuesta de productos no aptos para pacientes relacionados con hiperpotasemia o hiperfosfatemia.
Evaluación:	Lista de cotejo.

Nota. Elaboración propia.

**Tabla 14**

*Lista de cotejo para evaluar la actividad 4, Padlet. Productos No Aptos*

<b>Lista de cotejo. Actividad 4. Productos No Aptos</b>		
<b>Criterios</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Puntualidad en la presentación del mural		
Búsqueda de información en páginas fiables		
Presentación original y creativa		
Detalla mínimo cinco aditivos con su nomenclatura		
Expone la función de cada aditivo en la industria alimentaria		
Indica mínimo diez productos que contienen los aditivos		
Resalta para qué tipo de paciente no son aptos estos productos		
Ofrece alternativas como sustituto de los productos no aptos		
<b>Evaluación:</b> (cada criterio tiene un valor 1.25 puntos)		

Fuente. Elaboración propia.

Finalmente, el instrumento de evaluación utilizado para evaluar la actividad 2: Cocina vs Fracasa, es un Portfolio. El alumnado deberá realizar un Registro Fotográfico de sus comidas y sus cenas durante una semana, indicar el nombre de la receta, la lista de ingredientes proporcionando el gramaje y describir el proceso de elaboración. Además, indicar el precio total de la receta, la técnica culinaria utilizada y el origen de la compra de cada ingrediente. Finalmente, deberá concluir el trabajo con una reflexión sobre el proceso de aprendizaje.

La explicación de la actividad se realiza en la sesión 3 de la programación y equivale a un 10% de la nota final de la unidad y para calificarla se utiliza una lista de cotejo indicada en la tabla 15. En la tabla 16 se recoge un resumen de las características de la actividad sobre su evaluación.

La actividad surge tras la observación por parte de la docente de una necesidad en el alumnado para crecer profesionalmente, por lo que se convierte en un proyecto de innovación, detallado y ampliado en el apartado: Proyecto de innovación Educativa.

**Tabla 15**

*Lista de cotejo para evaluar la actividad 2: "Cocina vs Fracasa"*

<b>Lista de cotejo. Actividad 2: Cocina vs Fracasa</b>		
<b>Criterios</b>	SI	NO
Puntualidad en la presentación del documento		
Realiza fotografías correctamente de todas las tomas		
Indica el nombre de la receta correctamente		
Detalla todos los ingredientes y su gramaje		
Entendible el proceso de elaboración		
Indica y justifica el precio total de la receta		
Utiliza diferentes técnicas culinarias en el trabajo		
Especifica el origen de compra de cada alimento		
Creatividad en la elaboración de las recetas		
Reflexión final del aprendizaje		
<b>Calificación:</b>		
Cada criterio tiene una validez de 1 punto.		

Fuente. Elaboración propia.

**Tabla 16**

*Resumen sobre Portfolio como instrumento de evaluación.*

<b>Instrumento de evaluación. Portfolio</b>	
La actividad 2: Cocina vs Fracasa se explica en la sesión 3 de la programación y equivale a 5% de la nota final de la unidad.	
Actividad:	Individual y fuera del horario lectivo Registro fotográfico de comidas y cenas durante 1 semana. Reflexión del proceso de aprendizaje. Proyecto de innovación Educativa.
Evaluación:	Lista de cotejo

Fuente. Elaboración propia.

**Tabla 17**

*Diseño de la evaluación de la Unidad Didáctica a través de los referentes para calificar al alumnado.*

## **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD A TRAVÉS DE LOS REFERENTES DE EVALUACIÓN**

EVALUACIÓN DE LA UNIDAD A TRAVÉS DE LOS REFERENTES DE EVALUACIÓN							
IE	P	Contenido	OG	OD	CP	RA	CE
<b>Examen</b>	40%	Todo	i	1, 2	a	RA01 RA02	CE01, CE02, CE03, CE04_4, CE06, CE07
<b>Dieta terapéutica</b>	20%	6.4 Insuficiencia Renal Crónica y Dietoterapia.	f, i, m	3, 4	a, b	RA01 RA02	CE01, CE02, CE03, CE04: CE04_1, CE04_4, CE04_5, CE04_6, CE05, CE06, CE07, CE08, CE09: CE09_1, CE09_2.
<b>Role-playing</b>	20%	6.8 Litiasis renal y Dietoterapia 6.9 Hiperuricemia y gota, y Dietoterapia.	f, i	2	a	RA01 RA02	CE01, CE02, CE03, CE06, CE07, CE09: CE09_2.
<b>Padlet</b>	10%	6.2 Insuficiencia Renal Aguda y Dietoterapia. 6.4 Insuficiencia Renal Crónica y Dietoterapia.	f	4	a	RA01	CE01, CE02.
<b>Portfolio</b>	10%			4	a	RA02	CE06, CE09_2

Fuente: elaboración propia. Nota. IE: instrumento de evaluación. OG: objetivos generales. OD: objetivos didácticos. CP: competencias profesionales. RA: resultados de aprendizaje. CE: criterios de evaluación. P: Ponderación. <sup>2</sup>

**Mínimos para optar a la media.** El alumnado para poder optar a la media debe obtener en todas las actividades o pruebas evaluables una calificación de 5 sobre 10 puntos para posteriormente realizar una media aritmética simple de todas las partes. Obviamente, si el alumno o la alumna no asisten al menos el 85% de las clases y actividades se pierde el derecho a la evaluación continua por lo tanto no tiene derecho a optar a la media.

**Criterios de Recuperación.** El programa de recuperación se aplicará al alumno o alumna que no consiga superar la prueba con una nota menor de 5. Se procede a la recuperación de la prueba suspendida a través de una prueba similar a la suspendida y el profesorado adjudica la fecha de recuperación. Asimismo, la nota mínima para aprobar es un 5.

<sup>2</sup> En el anexo 1 se encuentran detallada la descripción de cada elemento numérico, siglas y letras en relación a los objetivos, competencias, RA y CE.

## **Metodología. Orientaciones Didácticas**

### **Metodología e intervención didáctica. Orientaciones Didácticas Generales.**

Partiendo de un ciclo LOGSE en su Real Decreto de enseñanzas mínimas no aparecen las Orientaciones Pedagógicas o líneas de actuación del módulo como aparecen detalladas si el ciclo formativo pertenece a LOMLOE. Sin embargo, se desarrollan los apartados igualmente y en primer lugar se define la función principal del módulo de Dietoterapia que es: Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos con patologías específicas, interpretando y siguiendo las prescripciones médico-dietéticas y realizar el seguimiento de las mismas.

Respecto a las actuaciones metodológicas van dirigidas a: Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía para un paciente o colectivo, en función de las características fisiopatológicas predominantes y de las prescripciones de ingesta establecidas. Asimismo, analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los pacientes de la propuesta dietética.

Finalmente, las actividades profesionales asociadas a dichas funciones son:

- Interpretar la prescripción dietética establecida.
- Realizar la caracterización dietética individual de cada paciente/cliente.
- Elaborar dietas adaptadas a cada paciente según su patología específica, siguiendo la prescripción dietética.
- Elaborar “dietas tipo” en función de los procesos fisiopatológicos que puedan afectar a los distintos colectivos.
- Realizar el seguimiento y comprobar la aceptación de las dietas prescritas, tanto a individuos como a colectivos.

Sobre la metodología, como se ha mencionado anteriormente en el análisis de la Programación Didáctica cedida por el centro, antes de intervenir y seleccionar la metodología



didáctica, previamente se entrega al alumnado el test de Kolb para determinar su estilo de aprendizaje, es decir, conocer qué enseñanza prefieren para así contribuir a un aprendizaje significativo. Se puede considerar este procedimiento docente como una sesión de evaluación inicial comprendida dentro del primer mes lectivo sin ser una prueba calificada.

Una vez resuelto el test, insertado en el anexo 3 del presente trabajo, se valora y se conoce el estilo de procesar información de cada alumno y alumna y con ello se conocen las características de la personalidad mostradas en la figura 2 y las metodologías más adecuadas indicadas en la tabla 18. Con esta metodología se conoce mejor al alumnado y se aborda en mayor medida el aprendizaje-enseñanza.

**Tabla 18**

*Relación del estilo de aprendizaje con las estrategias metodológicas*

<b>Alumnado con estilo de aprendizaje DIVERGENTE</b>	
<b>Estrategias metodológicas</b>	
Lluvia de ideas	Ejercicios de simulación
Proponer nuevos enfoques a un problema	Predecir resultados
Realizar experimentos	Construir mapas conceptuales
<b>Alumnado con estilo de aprendizaje ASIMILADOR</b>	
<b>Estrategias metodológicas</b>	
Utilizar informes escritos	Investigaciones sobre un tema
Participar en debates	Leer textos
Ordenar datos de una investigación	Tomar apuntes
<b>Alumnado con estilo de aprendizaje ACOMODADOR</b>	
<b>Estrategias metodológicas</b>	
Ejercicios de imaginación	Elaborar metáforas sobre contenidos
Trabajos grupales	Trabajo de expresión artística
Utilizar el ensayo error	Actividades de periodismo, entrevistas
<b>Alumnado con estilo de aprendizaje CONVERGENTE</b>	
<b>Estrategias metodológicas</b>	
Actividades manuales	Proyectos Prácticos
Hacer gráficos y mapas	Clasificar Información
Ejercicios de memorización	Resolución de problemas

Fuente. Elaboración propia pero adaptado de Red de Maestros de Maestros. <https://www.rmm.cl/>

**Estrategias metodológicas de la Unidad Didáctica.** La línea pedagógica para potenciar el aprendizaje significativo del alumnado y obtener buenos resultados durante el desarrollo de la Unidad Didáctica, es establecer metodologías o estrategias adaptadas según el estilo de aprendizaje del alumnado como se muestra en la tabla 19.

Cabe mencionar que, aunque se experimente entre el alumnado el test de Kolb y se analice el estilo individual de aprendizaje, a la misma vez se cumple el Diseño Universal de Aprendizaje (DUA) y sus principios básicos que persiguen una educación inclusiva, como son: proporcionar múltiples formas de representación, medios de acción y expresión e implicación.

**Tabla 19**

*Relación de la adaptación de las actividades propuestas en la unidad con el estilo de aprendizaje del alumnado*

<b>Relación de las actividades propuestas en la Unidad Didáctica con las estrategias metodológicas sobre los estilos de aprendizajes individuales</b>				
	<b>Aprendizaje divergente</b>	<b>Aprendizaje asimilador</b>	<b>Aprendizaje acomodador</b>	<b>Aprendizaje convergente</b>
Actividad 2: Cocina vs Fracasa (Portfolio)	Realizar experimentos en la cocina sobre las recetas.	Investigación sobre un tema. Búsqueda de tipos de recetas.	Gráficos ilustrativos sobre el contenido como las imágenes de las recetas y el esquema sobre el contenido de la receta.	Proyecto práctico y actividades manuales como cocinar.
Actividad 3: Caso práctico. Dieta terapéutica IRC.	Proponer nuevos enfoques a un problema. Dar alternativas de recetas.	Ordenar datos y se crea un ambiente entre el alumnado sobre qué tipo de recetas o ingredientes se pueden utilizar.	Ensayo error en cuadrar los macros y micros nutrientes.	Resolución de problemas sobre el perfil del paciente.
Actividad 4: Productos no aptos ( <i>Padlet</i> )	Proponer nuevos enfoques a un	Investigación sobre un tema y ordenar datos	Lectura de trozos cortos. Los aditivos son siglas y	Clasificar información encontrada para

<b>Relación de las actividades propuestas en la Unidad Didáctica con las estrategias metodológicas sobre los estilos de aprendizajes individuales</b>				
	<b>Aprendizaje divergente</b>	<b>Aprendizaje asimilador</b>	<b>Aprendizaje acomodador</b>	<b>Aprendizaje convergente</b>
Actividad 4: Productos no aptos ( <i>Padlet</i> )	problema. Dar alternativa a los productos no aptos.	sobre los aditivos encontrados.	números, nombres y definición corta.	hacer una publicación en la TIC.
Actividad 5: ¡Quién es quién y actúa! ( <i>Role-playing</i> )	Ejercicios de simulación.	Participar en debates a través de preguntas.	Rol de periodista, entrevista o realizar preguntas en una primera consulta con el o la paciente.	Resolución de problemas en los dos roles.

Fuente. Elaboración propia.

A partir de las estrategias detalladas en la tabla 19, se define la metodología utilizada en cada actividad como se refleja en la tabla 20.

**Tabla 20**

*Relación de la actividad realizada y la metodología utilizada.*

<b>ACTIVIDAD</b>	<b>METODOLOGÍA</b>
Actividad 1: ¡Investiga con la tabla!	Aprendizaje Cooperativo
Actividad 2: Cocina vs fracasa	Aprendizaje Basado en Competencias
Actividad 3: Caso práctico.	Aprendizaje Basado en Problemas
Actividad 4: Productos no aptos	Aprendizaje Colaborativo
Actividad 5: Simulación rol	Aprendizaje a través del juego de Simulación
Actividad 6: ¡Concursa y triunfa!	Consolidación y afianzamiento

Fuente. Elaboración propia.

A continuación, se describen las situaciones de aprendizaje-metodologías llevadas a cabo en la Unidad Didáctica.

**Aprendizaje Cooperativo.** El Aprendizaje Cooperativo es un enfoque educativo que se basa en la colaboración entre estudiantes para conseguir los objetivos propuestos en la actividad. Los y las estudiantes aprenden habilidades interpersonales como trabajar en equipo donde se desarrolla el consenso, la empatía, el respeto mediante el asertividad, etc. El docente da información y orientación (Domingo, 2008).

**Aprendizaje Basado en Competencias.** El Aprendizaje Basado en Competencia es un modelo pedagógico que pone al estudiante en el foco de atención de su propio aprendizaje. Este enfoque pretende la formación y capacitación por competencias, el concepto de competencia en cuanto al mundo laboral (Sánchez, 2019).

**Aprendizaje Basado en Problemas.** El Aprendizaje Basado en Problemas, es un enfoque pedagógico que persigue el autoaprendizaje y la autoformación, enseña y se aprende a partir de problemas significativos para el estudiante. El alumnado decide cómo abordar el problema, adquiere habilidades, competencias y actitudes (Dueñas, 2001).

**Aprendizaje Colaborativo.** El Aprendizaje Colaborativo permite la autogestión del alumnado y el docente. Según Suarez (2004) esta metodología se basa en un aprendizaje donde el profesorado sugiere la información. Además, permite una situación de aprendizaje de investigación enfocada al autocontrol y autonomía de su aprendizaje (González y Diaz, 2005).

**Aprendizaje a Través del Juego de Simulación.** El aprendizaje a través de la simulación es una metodología educativa que fomenta una situación de aprendizaje los y las estudiantes asumen roles y se enfrentan a situaciones realistas que imitan aspectos de la vida real. Además de experimentar situaciones, promueve un aprendizaje activo y significativo de manera práctica y participativa.

**Actividades de la Unidad Didáctica.** En la Unidad Didáctica se realizan actividades con el fin de conseguir ciertos aspectos relacionados con la motivación, aprendizaje significativo y consolidación de conceptos.

En primer lugar, se inicia la presentación de la Unidad Didáctica, exponiendo una breve introducción sobre la importancia de la alimentación en pacientes con enfermedad o alteración renal, así como ubicar al alumnado sobre los aspectos que se van a abordar y crear un debate sobre el conocimiento previo sobre la alimentación en la enfermedad renal. Se podría considerar una actividad de iniciación-motivación sobre qué van a aprender en la unidad.

En segundo lugar, las actividades de desarrollo (actividad 1, 2, 3 y 4) durante la unidad se pretenden conseguir que adquieran conocimientos autodirigidos, aprendan a trabajar en equipo mediante las habilidades interpersonales, alcanzar competencias profesionales, etc.

Además, para consolidar conocimientos se propone una actividad de gamificación como es el Kahoot (actividad 6). El Kahoot es una plataforma de aprendizaje basada en el juego donde se pueden crear, jugar y compartir cuestionarios y desafíos de aprendizaje muy interactivo. La docente por un lado pretende consolidar conocimientos y por otra mostrar preguntas tipo test de examen.

Finalmente, sobre actividades de Ampliación y Refuerzo cabe destacar el *role-playing* (actividad 5). En la simulación del gabinete de alimentación se busca reforzar el contenido previamente explicado en las sesiones anteriores y además ampliar, desde un entorno real, habilidades de comunicación, comprensión y resolución de problemas.

### ***Refuerzo de atención especial***

El refuerzo de atención especial se realiza a una alumna con disfunción auditiva adquirida con un grado de pérdida auditiva profunda con ayuda técnica de un Implante Coclear (IC) desde los tres años, por lo que requiere de Necesidades Especiales Educativas. La información sobre las adaptaciones metodológicas requeridas para la inclusión viene determinada por el Departamento de Orientación y se tiene muy en cuenta el contexto de

aprendizaje para eliminar las barreras y fomentar la accesibilidad sensorial, incluso la emocional para que se sienta segura y acogida.

Tal y como insta en el Decreto 104/2018, concretamente en el artículo 14, los Niveles de Respuesta Educativa para la inclusión más adecuados para el perfil de esta alumna, son de nivel I, II y III. Por ello, el centro, el profesorado, la especialista en Audición y Lenguaje, el alumnado del aula ordinaria y la familia de la alumna tendrán un papel fundamental. En definitiva, el abordaje multidimensional es clave. En la tabla 21 se especifican los niveles y las medidas de refuerzo recomendadas según el Decreto 104/2018.

Según la Orden 20/2019, de 30 de abril, de la Conselleria de Educación Investigación, Cultura y Deporte por la cual se regula la organización de la respuesta educativa para la inclusión del alumnado en centros docentes sostenidos con fondos públicos del sistema educativo valenciano, en el artículo 36, sobre la flexibilización en la duración de los ciclos formativos de formación profesional para el alumnado con necesidades educativas especiales, el cálculo de la nota media y la expedición del título correspondiente se ha de realizar en iguales que el resto de alumnado y la planificación, desarrollo y la evaluación se considera suficiente para esta alumna, por lo que no habría que implantar medidas de nivel IV.

La docente no necesita de docencia compartida y utiliza la misma metodología para todo el alumnado y la evaluación se adecuará tanto a los objetivos generales y didácticos como a los criterios de evaluación. Se genera un único material, pero se tienen en cuenta metodologías activas, participativas, vivenciales, cooperativas e inclusivas con actividades muy visuales, materiales manipulativos, con gráficos y textos audiovisuales. En la tabla 22 se muestran las medidas de respuesta para aplicar en el desarrollo de la Unidad Didáctica.

**Tabla 21***Niveles de respuesta según el Decreto 104/2018*

<b>NIVELES RE RESPUESTA</b>	<b>MEDIDAS DE APOYO O DE REFUERZO</b>
<p><b>I</b> Dirigidas a toda la comunidad educativa.</p> <p>Medidas de planificación, gestión y organización con apoyo del centro.</p> <p>Medidas de participación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Necesidades de espacios con acceso sensorial para disminuir las barreras comunicativas. Avisos luminosos y megafonía de calidad.</li> <li>- Normas del centro claras y visuales.</li> <li>- Colaboración y coordinación con las familias y asociaciones para la sensibilización y formación a toda la comunidad educativa.</li> </ul>
<p><b>II</b> Dirigidas a todo el alumnado del grupo-clase.</p> <p>Medidas generales para el grupo-clase</p> <p>Medidas en el diseño y aplicación de programaciones didácticas con actividades de refuerzo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evitar la reverberación, los ruidos forrando las patas de las sillas con pelotas de tenis y cerrar puertas.</li> <li>- Crear materiales que potencien su lenguaje oral y promueva el aprendizaje visual con ilustraciones.</li> <li>- Alternar actividades orales con motoras, disminuyendo la fatiga visual que origina la lectura labial.</li> <li>- Sensibilizar al alumnado mediante la empatía.</li> <li>- Tutoría entre iguales.</li> </ul>
<p><b>III</b> Dirigidas al alumnado.</p> <p>Actividades de refuerzo, pero sin medidas curriculares.</p> <p>Actuaciones de acompañamiento y apoyo emocional y autoestima.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trato igualitario, evitar actitudes de protección o de aislamiento.</li> <li>- Frases cortas y concretas.</li> <li>- Asegurar que ha comprendido el mensaje.</li> <li>- Ubicar el aula que le permita haber lectura labial cuando lo necesite.</li> <li>- Darle más información en cuanto a normas sociales y asegurar que lo ha entendido.</li> <li>- No dar la espalda en la medida de lo posible aprovechar los restos auditivos si los hay.</li> </ul>

Fuente. Adaptado del Decreto 104/2018.

**Tabla 22**

*Medidas de refuerzo o de apoyo de nivel de respuesta III para diversidad auditiva*

<b>MEDIDAS DE REFUERZO PARA LA ALUMNA CON DIVERSIDAD AUDITIVA EN LA UNIDAD DIDÁCTICA</b>	
<b>Espacios y tiempos</b>	Agrupar en forma de U o cara a cara con el compañero o subgrupos que permita visualizar la expresión gestual y la lectura de labios. Respetar los ritmos y ofrecer más tiempo al que necesite. Proximidad al profesorado, a la explicación y a la puerta. Aula lejana a las vías del tren.
<b>Intervención docente</b>	Atención a la luz del IC. La luz roja indica que funciona el aparato. La participación, las intervenciones y el aprendizaje cooperativo Estrategias visuales durante la clase Evitar el ruido en el aula Videos subtítulos Reubicar a la alumna si se observa distracción por su parte Potenciar la autonomía en el aprendizaje Motivación de la alumna Interés y su desinhibición Interacción con los compañeros Vocalización por parte del profesorado y del alumando No es necesaria lengua de signos ya que la diversidad es muy leve.

Fuente. Elaboración propia.

### ***Materiales y Recursos Didácticos***

Para el desarrollo de la Unidad Didáctica es esencial utilizar materiales y recursos educativos para el desempeño de la labor docente y para el aprendizaje de los y las estudiantes ya que facilita la comprensión, promueve la creatividad, la motivación, la participación y el pensamiento crítico, además de, adaptar y personalizar según el tipo de alumnado (Educatics, 2022).

En cuanto a los materiales como apoyo durante la explicación del contenido de la unidad se utiliza una exposición creada con *Power Point* y *Canva*, logrando así un aprendizaje



más ameno e interactivo mediante ilustraciones, gráficos y Smart. Junto al proyector, al panel de proyección e internet para visualizar videos y páginas web de interés.

Como recursos, principalmente el aula de informática donde se realizan las dietas terapéuticas. Como resumen, en la tabla 23 se recogen los materiales y recursos didácticos.

**Tabla 23**

*Materiales y recursos didácticos empleados durante el desarrollo de la unidad Dietoterapia en la Patología Renal*

<b>Recursos didácticos</b>		
Proyector	Ordenador	Panel de proyección
Pizarra tradicional	Tiza	Internet
YouTube	Videos	Aula de informática
Motor de búsqueda: Google	Webs	Puntero laser
<b>Materiales didácticos</b>		
Software DietoPro	Canva	Padlet
Power Point	Libro de texto	kahoot
Dosier Tabla de composición de alimentos		

Fuente. Elaboración propia.

### ***Elementos Transversales***

La actividad transversal organizada junto al profesor que imparte el módulo: Alimentación Equilibrada se denomina “Alimentación Sostenible y Saludable”. Los y las estudiantes de 1º y 2º curso se reúnen en el laboratorio para elaborar una serie de tentempiés sostenibles y saludables. Se sigue la línea de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, concretamente el 2, persiguiendo el imparto en el medioambiente por ello, se pretender utilizar ingredientes de consumo local y de cercanía. Posteriormente, ofrecerán los tentempiés al alumnado de todos los ciclos formativos que ofrece el instituto a la par de una charla sobre alimentación sostenible y saludable.

## ***Temporalización***

El módulo de Dietoterapia tiene una carga lectiva de 11 horas semanales, se imparte lunes, martes y jueves durante tres horas consecutivas iniciando las clases a las 15.10h y el viernes, dos horas lectivas correspondiendo a las dos últimas horas del día finalizando a las 21h. La unidad de Dietoterapia en la Patología Renal consta de un total de 16 sesiones comprendidas del 23 de noviembre al 1 de diciembre de 2023 y se desarrolla en el primer trimestre. En la Figura 3 se muestra el calendario escolar y se pueden observar las actividades programadas durante la Unidad Didáctica.

### **Figura 3**

*Calendario escolar del curso 2023-2024 con la temporalización de la Unidad Didáctica y sus actividades*



WinCalendar Enero 2024						
Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.	Do.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

WinCalendar Febrero 2024						
Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.	Do.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

WinCalendar Marzo 2024						
Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.	Do.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

WinCalendar Abril 2024						
Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.	Do.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

WinCalendar Mayo 2024						
Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.	Do.
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

WinCalendar Junio 2024						
Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.	Do.
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

- FESTIVOS NACIONALES
- FESTIVOS AUTONÓMICO
- FESTIVO LOCAL
- FESTIVOS DE NAVIDAD
- FESTIVOS DE PASCUA
- Jornadas técnicas
- Jornadas culturales

- Inicio y final de curso
- Evaluación inicial sanitaria
- 1º evaluación 28 noviembre
- 2º evaluación+evaluación final
- Evaluación final ordinaria
- Evaluación extraordinaria
- Notas
- UD

En la tabla 24 aparece la secuenciación didáctica por sesiones de la Unidad Didáctica Dietoterapia en la Patología Renal.

Tabla 24

Secuencia didáctica de la Unidad Didáctica

Secuenciación Unidad Didáctica: Dietoterapia en la Patología Renal	
SESIÓN 1	
<b>Temporalización</b>	23 noviembre. 1ª hora. 55'
<b>Contenido</b>	6.1. Anatomofisiología 6.1.1. Funciones de la nefrona 6.1.2. Otras funciones renales
<b>Objetivos didácticos</b>	1. Profundizar en la anatomía y fisiología del aparato renal.
<b>Objetivos específicos</b>	- Conocer terminología relacionada con la patología Renal. - Repasar la anatomía y la fisiología del aparato renal y de la nefrona. - Profundizar en las funciones principales del aparato urinario.
<b>Secuencia/desarrollo</b>	Se realiza una breve introducción sobre la importancia de la alimentación en los pacientes renales. 5'
	Se detalla el glosario con terminología. 10'
	Se explica la anatomía y fisiología: riñones, uréteres, vejiga, uretra y nefrona. 15'
	- Se profundiza sobre la función del riñón en la regulación de la homeostasis: Tensión arterial, eritropoyesis y activación Vitamina D. 25'
	- Se muestra un video de 3.05' sobre la producción de la orina y afianzan conceptos sobre anatomía y fisiología. <a href="https://n9.cl/09u2s">https://n9.cl/09u2s</a>
<b>Metodología</b>	- General: DUA - Específica: Clase magistral con apoyo visual
<b>Atención a la diversidad y medidas de respuesta</b>	Alumna NEE. En la tabla 22 Se muestran las medidas de refuerzo. - Tutoría entre iguales. Compañero o compañera a su lado para el aprendizaje entre iguales. - Ubicación en la parte frontal de la presentación con diapositivas. - Indicar subtítulos al video.
<b>Valores equidad, diversidad y éticos</b>	Valores de equidad: lenguaje inclusivo, visibilidad femenina (aparato genital femenino).
<b>Recurso espacial</b>	Aula adjudicada para el alumnado de 2º curso.
<b>Recursos y materiales</b>	Proyector, pantalla de proyección, ordenador, puntero laser, pizarra, tiza, wifi, libro de texto, Power Point y YouTube.
<b>Uso de TIC</b>	El alumnado no utiliza.
<b>Competencias (profesionales, transversales y/o digital)</b>	C. Transversal: - Pensamiento crítico ya que se dirige a la reflexión con preguntas. - Comprensión oral sobre la explicación del docente.

## Secuenciación Unidad Didáctica: Dietoterapia en la Patología Renal

### SESIÓN 2

<b>Temporalización</b>	23 noviembre. 2ª hora. 55'	
<b>Contenido</b>	6.2. Insuficiencia renal aguda y Dietoterapia	
<b>Objetivos didácticos</b>	2. Conocer las patologías y alteraciones renales más frecuentes en consulta.	
<b>Objetivos específicos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Profundizar en la patología</li> <li>- Abordar la Dietoterapia en la insuficiencia renal aguda</li> <li>- Importancia de pertenecer a una asociación</li> </ul>	
<b>Secuencia/desarrollo</b>	Se explican las características generales de la dieta en personas con insuficiencia renal aguda.	10'
	Se analiza la insuficiencia renal aguda: definición, etiología, proceso, signos y síntomas,	15'
	Se detallan las enfermedades relacionadas con la Insuficiencia renal.	5'
	Se da a conocer la web ALCER (Federación Nacional de Asociaciones para la lucha contra las enfermedades del riñón) <a href="https://alcer.org/">https://alcer.org/</a> . Recomendable que pacientes con enfermedad renal se asocien.	5'
	Se aborda la dietoterapia en la patología.	25'
<b>Metodología</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- General: DUA</li> <li>- Específica: Clase magistral con apoyo visual</li> </ul>	
<b>Atención a la diversidad y medidas de respuesta</b>	<p>Alumna NEE. Tabla 22 Medidas de refuerzo o de apoyo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tutoría entre iguales. Compañero o compañera a su lado para el aprendizaje entre iguales.</li> <li>- Ubicación en la parte frontal de la presentación con diapositivas.</li> <li>- Disminuir el ruido del entorno.</li> </ul>	
<b>Valores equidad, diversidad y éticos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valores de equidad: lenguaje inclusivo.</li> <li>- Valores éticos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tolerancia al respeto de las ideas y creencias del o de la paciente.</li> <li>- Responsabilidad social: uso de medicamentos responsables: AINES vs IRA.</li> <li>- Hábitos saludables.</li> </ul> </li> <li>- Diversidad funcional auditiva.</li> </ul>	
<b>Recurso espacial</b>	Aula adjudicada para el alumnado de 2º curso.	
<b>Recursos y materiales</b>	Proyector, pantalla de proyección, ordenador, puntero laser, wifi, Google y Power Point.	
<b>Uso de TIC</b>	El alumnado no utiliza.	
<b>Competencias (profesionales, transversales y/o digital)</b>	<p>C. Transversal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pensamiento crítico ya que se dirige a la reflexión con preguntas.</li> <li>- Comprensión oral sobre la explicación del docente.</li> </ul>	

**Secuenciación Unidad Didáctica: Dietoterapia en la Patología Renal****SESIÓN 3**

<b>Temporalización</b>	23 noviembre. 3ª h. 55'.
<b>Contenido</b>	Actividad 1: "Investiga con la tabla" Actividad 2: "Cocina vs fracasa"
<b>Objetivos didácticos</b>	3. Confeccionar dietas terapéuticas adaptadas y personalizadas mediante un abordaje definido según las características del o de la paciente.
<b>Objetivos específicos</b>	- Crear una lista de alimentos ricos en potasio, sodio y fósforo y que sea un recurso para la actividad 3. - Entender el desarrollo de la actividad 2 para crear un portfolio.
<b>Secuencia/desarrollo</b>	Explicar la actividad 1 5' Trabajar conjuntamente con el compañero 40' Explicar la actividad 2 10'
<b>Metodología</b>	- General: DUA - Específica: - Aprendizaje colaborativo (actividad 1) - Aprendizaje basado en competencias (actividad 2)
<b>Atención a la diversidad</b>	Alumna NEE. - Tutoría entre iguales. Compañero o compañera a su lado para el aprendizaje entre iguales. - Ubicación en la parte frontal de la presentación con diapositivas. - Disminuir el ruido del entorno. - Tabla 22 Medidas de refuerzo o apoyo.
<b>Valores equidad, diversidad y éticos</b>	Actividad 2: Valores de equidad: corresponsabilidad doméstica y familiar Valores éticos: Consumo sostenible y responsable ODS 2 (sostenibilidad medioambiental). Gastronomía multicultural.
<b>Recurso espacial</b>	Aula adjudicada para el alumnado de 2º curso.
<b>Recursos y materiales</b>	Actividad 1: Tabla de composición de alimentos, folio, bolígrafo. Actividad 2: Proyector, pantalla de proyección, ordenador, puntero laser, wifi y Power Point.
<b>Uso de TIC</b>	Actividad 2: Cámara fotográfica o la cámara del smartphone y ordenador.
<b>Competencias (profesionales, transversales y/o digital)</b>	C. Digital: uso de Microsoft Word y ordenador para elaborar el portfolio, cámara fotográfica para fotografiar las comidas. C. Transversal y profesionales: - Pensamiento crítico ya que se dirige a la reflexión con preguntas. - Comprensión oral sobre la explicación del docente. - Creatividad en recetas y técnicas culinarias. - Comunicación escrita del proceso de elaboración de una receta. - Habilidad en el control de las raciones de alimentos.

## Secuenciación Unidad Didáctica: Dietoterapia en la Patología Renal

### SESIÓN 4 y 5

<b>Temporalización</b>	24 noviembre. 1ª y 2ª hora. 55'/sesión.	
<b>Contenido</b>	6.3. Diagnóstico y pronóstico de la Insuficiencia Renal. 6.4. Insuficiencia renal crónica y dietoterapia.	
<b>Objetivos didácticos</b>	2. Conocer las patologías relacionadas y alteraciones renales más frecuente en consulta.	
<b>Objetivos específicos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer los parámetros sanguíneos y de orina específicos de la patología o alteración renal identificándolos en un informe analítico.</li> <li>- Relacionar parámetros y predecir el pronóstico de la enfermedad renal.</li> <li>- Profundizar sobre la insuficiencia renal crónica y su dietoterapia.</li> </ul>	
<b>Secuencia/desarrollo</b>	Se explican los parámetros sanguíneos (filtrado glomerular, creatinina, urea, ácido úrico, etc.) y de orina (proteína, índice albúmina/creatinina, etc.) relacionados con la patología renal.	15'
	Se muestra informes de analíticas de sangre y orina con parámetros alterados.	15'
	Se analiza el pronóstico de la enfermedad renal crónica relacionando el filtrado glomerular con la albuminuria.	10'
	Se profundiza sobre la insuficiencia renal crónica: definición, etiología, fases de la enfermedad y sintomatología.	20'
	Se aborda la dietoterapia de la patología por nutrientes	35'
	Se muestran 3 recursos. <a href="https://acortar.link/0cizUH">https://acortar.link/0cizUH</a> <a href="https://acortar.link/goNtWz">https://acortar.link/goNtWz</a> , <a href="https://acortar.link/ABBE86">https://acortar.link/ABBE86</a>	15'
<b>Metodología</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- General: DUA</li> <li>- Específica: Clase magistral con apoyo visual e interactivo mediante ilustraciones.</li> </ul>	
<b>Atención a la diversidad y medidas de respuesta</b>	<p>Alumna NEE. Tabla 22 Medidas de refuerzo o apoyo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tutoría entre iguales. Compañero o compañera a su lado para el aprendizaje entre iguales.</li> <li>- Ubicación en la parte frontal de la presentación con diapositivas.</li> <li>- Disminuir el ruido del entorno.</li> </ul>	
<b>Valores equidad, diversidad y éticos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valores de equidad. Coeducación: visibilidad femenina mostrando analíticas de mujeres y de hombres. Lenguaje inclusivo. Lanzar preguntas a todo el alumnado por igual.</li> <li>- Valores éticos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tolerancia al respeto de las ideas y creencias del o de la paciente.</li> <li>- Hábitos saludables.</li> </ul> </li> <li>- Diversidad funcional auditiva.</li> </ul>	
<b>Recurso espacial</b>	Aula adjudicada para el alumnado de 2º curso.	

**Secuenciación Unidad Didáctica: Dietoterapia en la Patología Renal****SESIÓN 4 y 5**

<b>Recursos y materiales</b>	Proyector, pantalla de proyección, ordenador, puntero laser, wifi, Google y Power Point.
<b>Uso de TIC</b>	El alumnado no utiliza.
<b>Competencias (profesionales, transversales y/o digital)</b>	C. Transversal: <ul style="list-style-type: none"><li>- Pensamiento crítico ya que se dirige a la reflexión con preguntas.</li><li>- Comprensión oral sobre la explicación del docente.</li></ul>

**SESIÓN 6 y 7**

<b>Temporalización</b>	27 noviembre. 1ª y 2ª hora. 55'/sesión
<b>Contenido</b>	6.5. Hemodiálisis y Dietoterapia 6.6. Diálisis peritoneal y Dietoterapia 6.7. Trasplante renal y Dietoterapia
<b>Objetivos didácticos</b>	1. Profundizar en la anatomía y fisiología del aparato renal. 2. Conocer las patologías y alteraciones renales más frecuentes en consulta y su dietoterapia.
<b>Objetivos específicos</b>	- Conocer la hemodiálisis, la diálisis peritoneal y el trasplante renal. - Profundizar en la dietoterapia de pacientes con hemodiálisis, diálisis peritoneal y trasplante renal. - Saber cómo se puede ser donante de órganos tras la muerte.
<b>Secuencia/desarrollo</b>	Se explica el método depurativo extrarrenal como es la hemodiálisis y se muestra un video 2.44': <a href="https://acortar.link/4AR0wS">https://acortar.link/4AR0wS</a> 10' Se aborda la dietoterapia en pacientes con hemodiálisis 20' Se explica el proceso de diálisis peritoneal y se muestra un video 2.33': <a href="https://acortar.link/CWk2k7">https://acortar.link/CWk2k7</a> 10' Se aborda la dietoterapia de la diálisis peritoneal 20' Se muestra un video sobre el trasplante renal, 2.55' 10' <a href="https://acortar.link/Xda6xV">https://acortar.link/Xda6xV</a> y se habla de la donación de órganos. Se detalla la dietoterapia en el trasplante renal 20' Se muestran analíticas de un paciente trasplantado con enfermedad renal crónica estadio 3 y se plantean preguntas 15' Se indica un video para ver en casa sobre la alimentación en patología renal <a href="https://acortar.link/LmiazD">https://acortar.link/LmiazD</a> 5'
<b>Metodología</b>	- General: DUA - Específica: Clase magistral con apoyo visual e interactivo mediante videos e ilustraciones. Debate sobre parámetros (analítica).
<b>Atención a la diversidad y medidas de respuesta</b>	Alumna NEE. Tabla 22 Medidas de refuerzo o apoyo. <ul style="list-style-type: none"><li>- Tutoría entre iguales. Compañero o compañera a su lado para el aprendizaje entre iguales.</li><li>- Ubicación en la parte frontal de la presentación con diapositivas.</li></ul>



**Secuenciación Unidad Didáctica: Dietoterapia en la Patología Renal****SESIÓN 6 y 7**

<b>Atención a la diversidad y medidas de respuesta</b>	- Disminuir el ruido del entorno.
<b>Valores equidad, diversidad y éticos</b>	- Valores de equidad. Coeducación: Lenguaje inclusivo. Lanzar preguntas a todo el alumnado por igual. - Valores éticos: - Solidaridad: donación de órganos. - Tolerancia al respeto de las ideas y creencias del o de la paciente. - Hábitos saludables. - Diversidad funcional auditiva.
<b>Recurso espacial</b>	Aula adjudicada para el alumnado de 2º curso.
<b>Recursos y materiales</b>	Proyector, pantalla de proyección, ordenador, puntero laser, wifi, Google, Power Point y YouTube.
<b>Uso de TIC</b>	El alumnado no utiliza.
<b>Competencias (profesionales, transversales y/o digital)</b>	C. Transversal: - Pensamiento crítico ya que se dirige a la reflexión con preguntas. - Comprensión oral sobre la explicación del docente y visual.

**SESIÓN 8**

<b>Temporalización</b>	27 noviembre. 2ª hora. 55'.
<b>Contenido</b>	Actividad 3. Caso práctico. Dieta para insuficiencia renal crónica.
<b>Objetivos didácticos</b>	3. Confeccionar dietas terapéuticas adaptadas y personalizadas mediante un abordaje definido según las características del o de la paciente. 4. Realizar un informe con la prescripción, asesorando y realizando un seguimiento durante el tratamiento.
<b>Objetivos específicos</b>	- Confeccionar una dieta para un paciente con insuficiencia renal.
<b>Secuencia/desarrollo</b>	Se explica el caso práctico sobre una mujer. 5' El alumnado resuelve el planteamiento del caso y prepara la información para hacer la dieta con el programa. 10' El alumnado confecciona la dieta terapéutica. 40'
<b>Metodología</b>	- General: DUA - Específica: Aprendizaje basado en problemas
<b>Atención a la diversidad y medidas de respuesta</b>	Alumna NEE. Tabla 22 Medidas de refuerzo o apoyo. - Tutoría entre iguales. Compañero o compañera a su lado para el aprendizaje entre iguales. - Ubicación en la parte frontal de la presentación con diapositivas. - Disminuir el ruido del entorno.

## Secuenciación Unidad Didáctica: Dietoterapia en la Patología Renal

### SESIÓN 8

<b>Valores equidad, diversidad y éticos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valores de equidad. Coeducación: Lenguaje inclusivo, visibilidad femenina (caso práctico y autora de un artículo científico). Lanzar preguntas a todo el alumnado por igual.</li> <li>- Valores éticos:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tolerancia al respeto de las ideas y creencias del o de la paciente.</li> <li>- Alimentación sostenible y consumo responsable.</li> <li>- Educación para la salud.</li> </ul> </li> </ul> <p>Diversidad funcional auditiva.</p>
<b>Recurso espacial</b>	Aula de informática.
<b>Recursos y materiales</b>	Proyector, pantalla de proyección, ordenador, puntero laser, Power Point.
<b>Uso de TIC</b>	Ordenador, Software DietoPro, Microsoft Word, Adobe (PDF), Plataforma Aules.
<b>Competencias (profesionales, transversales y/o digital)</b>	<p>C. Transversal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pensamiento crítico ya que se dirige a la reflexión con preguntas.</li> <li>- Comprensión oral sobre la explicación del docente.</li> <li>- Resolución de problemas.</li> </ul> <p>C. Digital: programa DietoPro, Microsoft Word, Adobe, plataforma Aules.</p>

### SESIÓN 9

<b>Temporalización</b>	28 noviembre. 1ª hora. 55'.																
<b>Contenido</b>	6.8. Litiasis renal y dietoterapia.																
<b>Objetivos didácticos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Profundizar en la anatomía y fisiología del aparato renal.</li> <li>2. Conocer las patologías y alteraciones renales más frecuentes en consulta y su dietoterapia.</li> </ol>																
<b>Objetivos específicos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aprender qué es la litiasis y los factores predisponentes a padecer la enfermedad.</li> <li>- Profundizar sobre la dietoterapia en la litiasis renal.</li> </ul>																
<b>Secuencia/desarrollo</b>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Se explica qué es la litiasis renal y el tipo de piedra</td> <td style="text-align: right; border-bottom: 1px solid black;">5'</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Se detalla la litogénesis y promotores e inhibidores de la misma.</td> <td style="text-align: right; border-bottom: 1px solid black;">10'</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Se incide sobre la epidemiología y factores predisponentes en relación a patologías y alimentación.</td> <td style="text-align: right; border-bottom: 1px solid black;">10'</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Se muestran las manifestaciones clínicas</td> <td style="text-align: right; border-bottom: 1px solid black;">5'</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Se clasifican los tipos de cálculos renales</td> <td style="text-align: right; border-bottom: 1px solid black;">5'</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Se detalla el tipo de tratamiento</td> <td style="text-align: right; border-bottom: 1px solid black;">5'</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Se muestra una analítica de un cálculo renal</td> <td style="text-align: right; border-bottom: 1px solid black;">2'</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Se aborda la dietoterapia según el cálculo renal</td> <td style="text-align: right; border-bottom: 1px solid black;">13'</td> </tr> </table>	Se explica qué es la litiasis renal y el tipo de piedra	5'	Se detalla la litogénesis y promotores e inhibidores de la misma.	10'	Se incide sobre la epidemiología y factores predisponentes en relación a patologías y alimentación.	10'	Se muestran las manifestaciones clínicas	5'	Se clasifican los tipos de cálculos renales	5'	Se detalla el tipo de tratamiento	5'	Se muestra una analítica de un cálculo renal	2'	Se aborda la dietoterapia según el cálculo renal	13'
Se explica qué es la litiasis renal y el tipo de piedra	5'																
Se detalla la litogénesis y promotores e inhibidores de la misma.	10'																
Se incide sobre la epidemiología y factores predisponentes en relación a patologías y alimentación.	10'																
Se muestran las manifestaciones clínicas	5'																
Se clasifican los tipos de cálculos renales	5'																
Se detalla el tipo de tratamiento	5'																
Se muestra una analítica de un cálculo renal	2'																
Se aborda la dietoterapia según el cálculo renal	13'																
<b>Metodología y medidas de respuestas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- General: DUA</li> <li>- Específica: Clase magistral con apoyo visual e interactivo mediante ilustraciones y gráficos.</li> </ul>																

## Secuenciación Unidad Didáctica: Dietoterapia en la Patología Renal

### SESIÓN 9

<b>Atención a la diversidad y medidas de respuestas</b>	<p>Alumna NEE. Tabla 22 Medidas de refuerzo o apoyo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tutoría entre iguales. Compañero o compañera a su lado para el aprendizaje entre iguales.</li> <li>- Ubicación en la parte frontal de la presentación con diapositivas.</li> <li>- Disminuir el ruido del entorno.</li> </ul>
<b>Valores equidad, diversidad y éticos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valores de equidad. Coeducación: Lenguaje inclusivo. Lanzar preguntas a todo el alumnado por igual.</li> <li>- Valores éticos:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educación para la salud.</li> <li>- Diversidad funcional auditiva.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Recurso espacial</b>	Aula adjudicada para el alumnado de 2º curso.
<b>Recursos y materiales</b>	Proyector, pantalla de proyección, ordenador, puntero laser, Power Point.
<b>Uso de TIC</b>	El alumnado no utiliza.
<b>Competencias (profesionales, transversales y/o digital)</b>	<p>C. Transversal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pensamiento crítico ya que se dirige a la reflexión con preguntas.</li> <li>- Comprensión oral sobre la explicación del docente.</li> </ul>

### SESIÓN 10

<b>Temporalización</b>	28 noviembre. 2ª hora. 55'.																
<b>Contenido</b>	6.9. Hiperuricemia y gota y dietoterapia.																
<b>Objetivos didácticos</b>	2. Conocer las patologías y alteraciones renales más frecuentes en consulta y su dietoterapia.																
<b>Objetivos específicos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer la hiperuricemia y la dietoterapia.</li> <li>- Analizar dos artículos científicos.</li> <li>- Saber solicitar una petición de análisis para el paciente.</li> </ul>																
<b>Secuencia/desarrollo</b>	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 80%;">Se insta sobre la diferencia entre hiperuricemia, gota y tofo gotoso</td> <td style="text-align: right; width: 20%;">2'</td> </tr> <tr> <td>Se ilustra el proceso de formación de ácido úrico hasta su excreción.</td> <td style="text-align: right;">5'</td> </tr> <tr> <td>Se explica la etiología, manifestaciones clínicas.</td> <td style="text-align: right;">8'</td> </tr> <tr> <td>Se desarrolla la dietoterapia de la hiperuricemia y la gota</td> <td style="text-align: right;">20'</td> </tr> <tr> <td>Se hace hincapié sobre la técnica culinaria- Hiperpotasemia. <a href="https://scielo.isciii.es/pdf/nefrologia/v36n4/0211-6995-nefrologia-36-04-00427.pdf">https://scielo.isciii.es/pdf/nefrologia/v36n4/0211-6995-nefrologia-36-04-00427.pdf</a></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Se analiza un artículo científico sobre hiperuricemia y total. El papel de la dieta. <a href="https://www.nutricionhospitalaria.org/articles/H0914/show">https://www.nutricionhospitalaria.org/articles/H0914/show</a></td> <td style="text-align: right;">10'</td> </tr> <tr> <td>Se muestra un ejemplo de una petición de análisis</td> <td style="text-align: right;">10'</td> </tr> <tr> <td>Se explica de qué forma acceder a la historia de salud mediante certificado electrónico <a href="https://acortar.link/06vjpW">https://acortar.link/06vjpW</a></td> <td style="text-align: right;">2'</td> </tr> </table>	Se insta sobre la diferencia entre hiperuricemia, gota y tofo gotoso	2'	Se ilustra el proceso de formación de ácido úrico hasta su excreción.	5'	Se explica la etiología, manifestaciones clínicas.	8'	Se desarrolla la dietoterapia de la hiperuricemia y la gota	20'	Se hace hincapié sobre la técnica culinaria- Hiperpotasemia. <a href="https://scielo.isciii.es/pdf/nefrologia/v36n4/0211-6995-nefrologia-36-04-00427.pdf">https://scielo.isciii.es/pdf/nefrologia/v36n4/0211-6995-nefrologia-36-04-00427.pdf</a>		Se analiza un artículo científico sobre hiperuricemia y total. El papel de la dieta. <a href="https://www.nutricionhospitalaria.org/articles/H0914/show">https://www.nutricionhospitalaria.org/articles/H0914/show</a>	10'	Se muestra un ejemplo de una petición de análisis	10'	Se explica de qué forma acceder a la historia de salud mediante certificado electrónico <a href="https://acortar.link/06vjpW">https://acortar.link/06vjpW</a>	2'
Se insta sobre la diferencia entre hiperuricemia, gota y tofo gotoso	2'																
Se ilustra el proceso de formación de ácido úrico hasta su excreción.	5'																
Se explica la etiología, manifestaciones clínicas.	8'																
Se desarrolla la dietoterapia de la hiperuricemia y la gota	20'																
Se hace hincapié sobre la técnica culinaria- Hiperpotasemia. <a href="https://scielo.isciii.es/pdf/nefrologia/v36n4/0211-6995-nefrologia-36-04-00427.pdf">https://scielo.isciii.es/pdf/nefrologia/v36n4/0211-6995-nefrologia-36-04-00427.pdf</a>																	
Se analiza un artículo científico sobre hiperuricemia y total. El papel de la dieta. <a href="https://www.nutricionhospitalaria.org/articles/H0914/show">https://www.nutricionhospitalaria.org/articles/H0914/show</a>	10'																
Se muestra un ejemplo de una petición de análisis	10'																
Se explica de qué forma acceder a la historia de salud mediante certificado electrónico <a href="https://acortar.link/06vjpW">https://acortar.link/06vjpW</a>	2'																

## Secuenciación Unidad Didáctica: Dietoterapia en la Patología Renal

### SESIÓN 10

<b>Metodología</b>	General: DUA y Específica: Clase magistral con apoyo visual e interactivo mediante ilustraciones y gráficos.
<b>Atención a la diversidad y medidas de respuesta</b>	Alumna NEE. Tabla 22 Medidas de refuerzo o apoyo. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tutoría entre iguales. Compañero o compañera a su lado para el aprendizaje entre iguales.</li> <li>- Ubicación en la parte frontal de la presentación con diapositivas.</li> <li>- Disminuir el ruido del entorno.</li> </ul>
<b>Valores equidad, diversidad y éticos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valores de equidad. Coeducación: Lenguaje inclusivo. Lanzar preguntas a todo el alumnado por igual. Visibilidad femenina (artículo hiperpotasemia).</li> <li>- Valores éticos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educación para la salud.</li> <li>- Diversidad funcional auditiva.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Recurso espacial</b>	Aula adjudicada para el alumnado de 2º curso.
<b>Recursos y materiales</b>	Proyector, pantalla de proyección, ordenador, puntero laser, Power Point y wifi, Google.
<b>Uso de TIC</b>	El alumnado no utiliza.
<b>Competencias (profesionales, transversales y/o digital)</b>	<p>C. Profesional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Herramienta para que el paciente pueda acceder a su historia clínica y en la 1º entrevista tengan información más detallada.</li> <li>- Elaborar una petición de análisis para el paciente.</li> </ul> <p>C. Transversal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pensamiento crítico ya que se dirige a la reflexión con preguntas.</li> <li>- Comprensión oral sobre la explicación del docente.</li> </ul>

### SESIÓN 11

<b>Temporalización</b>	28 noviembre. 3ª hora. 55'.				
<b>Contenido</b>	Actividad 4: Productos no aptos.				
<b>Objetivos didácticos</b>	3. Confeccionar dietas terapéuticas adaptadas y personalizadas mediante un abordaje definido según las características del o de la paciente.				
<b>Objetivos específicos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Investigar sobre aditivos que contienen fósforo y potasio.</li> <li>- Conocer productos que contengan dichos aditivos e indicar sustitutos.</li> </ul>				
<b>Secuencia/desarrollo</b>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 80%;">Explicar la actividad</td> <td style="width: 20%; text-align: right;">10'</td> </tr> <tr> <td>Se desarrolla la actividad</td> <td style="text-align: right;">45'</td> </tr> </table>	Explicar la actividad	10'	Se desarrolla la actividad	45'
Explicar la actividad	10'				
Se desarrolla la actividad	45'				
<b>Metodología</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- General: DUA</li> <li>- Específica: Aprendizaje a través de la investigación y aprendizaje colaborativo y autodirigido.</li> </ul>				

## Secuenciación Unidad Didáctica: Dietoterapia en la Patología Renal

### SESIÓN 11

<b>Atención a la diversidad y medidas de respuesta</b>	Alumna NEE. Tabla 22 Medidas de refuerzo o apoyo. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tutoría entre iguales. Compañero o compañera a su lado para el aprendizaje entre iguales.</li> <li>- Disminuir el ruido del entorno.</li> </ul>
<b>Valores equidad, diversidad y éticos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valores de equidad. Coeducación: Lenguaje inclusivo.</li> <li>- Valores éticos:                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educación para la salud.</li> <li>- Diversidad funcional auditiva.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Recurso espacial</b>	Aula de informática.
<b>Recursos y materiales</b>	Proyector, pantalla de proyección, ordenador, puntero laser y Power Point.
<b>Uso de TIC</b>	Google y <i>Padlet</i> .
<b>Competencias (profesionales, transversales y/o digital)</b>	C. Transversal: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pensamiento crítico ya que se dirige a la reflexión con preguntas.</li> <li>- Comprensión oral sobre la explicación del docente.</li> </ul> C. Digital: <i>Padlet, ordenador</i> .

### SESIÓN 12

<b>Temporalización</b>	30 noviembre. 1º hora. 55'.
<b>Contenido</b>	Actividad 3. Caso práctico. Dieta para insuficiencia renal crónica.
<b>Objetivos didácticos</b>	3. Confeccionar dietas terapéuticas adaptadas y personalizadas mediante un abordaje definido según las características del o de la paciente. 4. Realizar un informe con la prescripción, asesorando y realizando un seguimiento durante el tratamiento.
<b>Objetivos específicos</b>	Confeccionar una dieta para un paciente con insuficiencia renal.
<b>Secuencia/desarrollo</b>	Se explica el caso práctico sobre una mujer. <span style="float: right;">5'</span> El alumnado resuelve el planteamiento del caso y prepara la información para hacer la dieta con el programa. <span style="float: right;">10'</span> El alumnado confecciona la dieta terapéutica. <span style="float: right;">40'</span>
<b>Metodología</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- General: DUA</li> <li>- Específica: Aprendizaje basado en problemas</li> </ul>
<b>Atención a la diversidad y medidas de respuesta</b>	Alumna NEE. Tabla 22 Medidas de refuerzo o apoyo. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Disminuir el ruido del entorno.</li> </ul>
<b>Valores equidad, diversidad y éticos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valores de equidad. Coeducación: Lenguaje inclusivo, visibilidad femenina (caso práctico y autora de un artículo científico). Lanzar preguntas a todo el alumnado por igual.</li> <li>- Valores éticos:                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tolerancia al respeto de las ideas y creencias del o de la paciente.</li> </ul> </li> </ul>

## Secuenciación Unidad Didáctica: Dietoterapia en la Patología Renal

### SESIÓN 12

<b>Valores equidad, diversidad y éticos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentación sostenible y consumo responsable.</li> <li>- Educación para la salud.</li> <li>- Diversidad funcional auditiva.</li> </ul>
<b>Recurso espacial</b>	Aula de informática.
<b>Recursos y materiales</b>	Proyector, pantalla de proyección, ordenador, puntero laser, Power Point.
<b>Uso de TIC</b>	Ordenador, Software DietoPro, Microsoft Word, Adobe (PDF), Plataforma Aules.
<b>Competencias (profesionales, transversales y/o digital)</b>	<p>C. Transversal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pensamiento crítico ya que se dirige a la reflexión con preguntas.</li> <li>- Comprensión oral sobre la explicación del docente.</li> <li>- Resolución de problemas.</li> </ul> <p>C. Digital: programa DietoPro, Microsoft Word, Adobe, plataforma Aules,</p>

### SESIÓN 13

<b>Temporalización</b>	30 noviembre 2º hora. 55'						
<b>Contenido</b>	Actividad 5: ¿Quién es quién y actúa!						
<b>Objetivos didácticos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Profundizar en la anatomía y fisiología del aparato renal.</li> <li>2. Conocer las patologías y alteraciones renales más frecuentes en consulta y su Dietoterapia.</li> </ol>						
<b>Objetivos específicos</b>	Consolidar los conocimientos adquiridos durante la unidad.						
<b>Secuencia/desarrollo</b>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">Repartir los roles al azar, entregar las pautas y dejar un tiempo de reflexión para preparar el rol</td> <td style="width: 20%; text-align: right;">15'</td> </tr> <tr> <td>Desarrollar el <i>role-playing</i></td> <td style="text-align: right;">30'</td> </tr> <tr> <td>Evaluar y calificar al alumnado</td> <td style="text-align: right;">10'</td> </tr> </table>	Repartir los roles al azar, entregar las pautas y dejar un tiempo de reflexión para preparar el rol	15'	Desarrollar el <i>role-playing</i>	30'	Evaluar y calificar al alumnado	10'
Repartir los roles al azar, entregar las pautas y dejar un tiempo de reflexión para preparar el rol	15'						
Desarrollar el <i>role-playing</i>	30'						
Evaluar y calificar al alumnado	10'						
<b>Metodología</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- General: DUA</li> <li>- Específica: Aprendizaje a través del juego de la simulación</li> </ul>						
<b>Atención a la diversidad y medidas de respuesta</b>	<p>Alumna NEE. Tabla 22 Medidas de refuerzo o apoyo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Disminuir el ruido del entorno.</li> <li>- Colocar en frente del otro compañero.</li> <li>- Asegurar la comprensión del juego.</li> </ul>						
<b>Valores equidad, diversidad y éticos</b>	<p>Valores de equidad: coeducación. Al azar se reparten los roles a todo el alumnado indistintamente si es mujer tiene que tener el rol de dietista.</p> <p>Valores éticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tolerancia, respeto a las ideas y creencias de otra persona distintas a tus propias.</li> <li>- Hábitos saludables: alimentación saludable.</li> <li>- Educación para la salud: problemas de salud y estilos de vida.</li> </ul> <p>Valores de diversidad: el rol de paciente tiene una pareja de su mismo sexo.</p>						

**Secuenciación Unidad Didáctica: Dietoterapia en la Patología Renal****SESIÓN 13**

<b>Recurso espacial</b>	Aula adjudicada para el alumnado de 2º curso.
<b>Recursos y materiales</b>	Folio y bolígrafo.
<b>Uso de TIC</b>	El alumnado no utiliza.
<b>Competencias (profesionales, transversales y/o digital)</b>	C. Transversal: <ul style="list-style-type: none"><li>- Pensamiento crítico ya que se dirige a la reflexión con preguntas.</li><li>- Comprensión oral sobre la explicación del docente.</li><li>- Resolución de problemas.</li></ul>

**SESIÓN 14**

<b>Temporalización</b>	30 noviembre. 2ºh. 55'
<b>Contenido</b>	Actividad 6: ¡Concursa y triunfa! Resolución Actividad 3: dieta IRC.
<b>Objetivos didácticos</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Profundizar en la anatomía y fisiología del aparato renal.</li><li>2. Conocer las patologías y alteraciones renales más frecuentes en consulta y su Dietoterapia.</li><li>3. Confeccionar dietas terapéuticas adaptadas y personalizadas mediante un abordaje definido según las características del o de la paciente.</li></ol>
<b>Objetivos específicos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Consolidar conceptos adquiridos durante la unidad.</li><li>- Mostrar preguntas tipo test para el examen.</li></ul>
<b>Secuencia/desarrollo</b>	Realizar un Kahoot y resolver dudas una vez finalizado el cuestionario <a href="https://kahoot.it/?pin=7316151&amp;refer_method=link">https://kahoot.it/?pin=7316151&amp;refer_method=link</a> 15' Entrega de la lista de cotejo con la calificación de la dieta y resolver dudas sobre la planificación y el informe 40
<b>Metodología</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- General: DUA</li><li>- Específica: Consolidación y afianzamiento de conocimientos y habilidades.</li></ul>
<b>Atención a la diversidad y medidas de respuesta</b>	Alumna NEE. Tabla 22 Medidas de refuerzo o apoyo. <ul style="list-style-type: none"><li>- Disminuir el ruido del entorno.</li><li>- Colocar en frente del panel de proyección.</li><li>- Asegurar la comprensión de las preguntas de tipo test.</li><li>- Ampliar el tiempo de las respuestas en <i>kahoot</i>.</li></ul>
<b>Valores equidad, diversidad y éticos</b>	En las preguntas de kahoot aparecen se tienen en cuenta los tres tipos de valores.
<b>Recurso espacial</b>	Aula de informática.
<b>Recursos/materiales</b>	Proyector, pantalla de proyección, ordenador, puntero laser, P. Point.
<b>Uso de TIC</b>	Ordenador (actividad kahoot)
<b>Competencias (profes.transversales y/o digital)</b>	C. Digital: utilizar el ordenador e introducir mediante código en el programa <i>kahoot</i> .

Secuenciación Unidad Didáctica: Dietoterapia en la Patología Renal							
SESIÓN 15 y 16							
<b>Temporalización</b>	1 diciembre. 1ª y 2ª hora. 55'/sesión.						
<b>Contenido</b>	Examen						
<b>Objetivos didácticos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Profundizar en la anatomía y fisiología del aparato renal.</li> <li>2. Conocer las patologías y alteraciones renales más frecuentes en consulta y su Dietoterapia.</li> <li>3. Confeccionar dietas terapéuticas adaptadas y personalizadas mediante un abordaje definido según las características del o de la paciente.</li> </ol>						
<b>Objetivos específicos</b>	No se contemplan.						
<b>Secuencia/desarrollo</b>	<table border="0"> <tr> <td>Explicar las partes del examen y las características de calificación.</td> <td>5'</td> </tr> <tr> <td>Explicar cada pregunta de desarrollo, resaltando que se pide.</td> <td>5'</td> </tr> <tr> <td>Desarrollo del examen por parte del alumnado</td> <td>100'</td> </tr> </table>	Explicar las partes del examen y las características de calificación.	5'	Explicar cada pregunta de desarrollo, resaltando que se pide.	5'	Desarrollo del examen por parte del alumnado	100'
Explicar las partes del examen y las características de calificación.	5'						
Explicar cada pregunta de desarrollo, resaltando que se pide.	5'						
Desarrollo del examen por parte del alumnado	100'						
<b>Metodología</b>	Evaluación						
<b>Atención a la diversidad y medidas de respuesta</b>	Alumna NEE. Tabla 22 Medidas de refuerzo o apoyo <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evitar el ruido del entorno.</li> <li>- Asegurar que entiende la explicación del examen.</li> <li>- Más tiempo para resolver el examen.</li> </ul>						
<b>Valores equidad, diversidad y éticos</b>	Valores equidad: casos prácticos de ambos sexos y lenguaje inclusivo.						
<b>Recurso espacial</b>	Aula adjudicada para el alumnado de 2º curso.						
<b>Recursos y materiales</b>	Folios, tinta y bolígrafo.						
<b>Uso de TIC</b>	El alumnado no utiliza.						
<b>Competencias (profesionales, transversales y/o digital)</b>	En las preguntas tipo test y de desarrollo se contemplan habilidades y actitudes, es decir competencias profesionales. C. Transversales: Comprensión oral sobre la explicación del docente y resolución de problemas.						

Fuente. Elaboración propia.

### **Actividades Complementarias**

Una de las actividades complementarias relacionadas con la Unidad Didáctica, se realiza en la sesión 3 y pertenece a la actividad 1 que se presenta durante el desarrollo de la unidad. El nombre de la actividad es: ¡Investiga con la tabla! Se trata de buscar en la tabla de composición de alimentos impresa una serie de grupos de alimentos (legumbres, tubérculos, frutas, zumos y conservas, verduras, carnes, pescados y mariscos, lácteos y derivados)



localizando aquellos de cada grupo que contengan un alto contenido en potasio, sodio y fósforo.

El objetivo es crear una lista de alimentos ricos en estos minerales para que sea un recurso de apoyo para confeccionar dietas para la patología renal. La actividad se realiza en grupo, por lo que se considera potenciar el aprendizaje colaborativo.

### ***Evaluación de la Práctica Docente a Través de los Indicadores de Éxito***

Según la Orden EFP/279/2022, de 4 de abril, por la que se regula la evaluación y la promoción de la Educación Primaria, así como la evaluación, la promoción y la titulación de la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato y la Formación Profesional en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación y Formación Profesional, concretamente en el capítulo VI, artículo 24, punto 3, “el profesorado evaluará tanto los aprendizajes del alumnado como los procesos de enseñanza y su propia práctica docente”.

Para evaluar la práctica docente, el alumnado realiza un cuestionario al finalizar el curso y se plasma en la tabla 15.

#### **Tabla 25**

##### *Cuestionario de evaluación docente*

<b>CUESTIONARIO PARA LA EVALUACIÓN PRÁCTICA DOCENTE</b>					
- A continuación, se presentan una serie de criterios para conocer su apreciación acerca del desempeño docente del o de la profesora.					
- Cada criterio ofrece cinco (5) niveles de apreciación, usted debe seleccionar sólo una de ellos marcando con una X. Además, tiene un apartado para indicar observaciones y sugerencias al respecto y otro para explicar cualquier suceso importante para usted.					
- Hágalo de forma anónima y con la mayor sinceridad.					
- Asegúrese de responderlas todas y recuerde que se valora mucho su opinión para mejorar la labor como docente.					
<b>Criterios sobre el o la docente</b>	1	2	3	4	5

## CUESTIONARIO PARA LA EVALUACIÓN PRÁCTICA DOCENTE

Criterios sobre el o la docente	1	2	3	4	5
Asiste con regularidad a las horas de clase establecidas para el módulo					
Es puntual					
Planifica y organiza coherentemente sus clases					
Muestra dominio del módulo					
Utiliza estrategias, situaciones y ejemplos adecuados para facilitar el aprendizaje					
Se expresa con claridad y fluidez					
Despierta el interés del estudiante por el módulo					
Promueve y respeta la expresión de puntos de vista y opiniones divergentes a los expuestos por el o ella, vinculados con el módulo					
Realiza las evaluaciones con criterio de objetividad y justicia					
Informa oportunamente al alumnado sobre sus evaluaciones					
Establece buenas relaciones y comunicación con el resto del profesorado					
Orienta al alumnado para que obtengan conclusiones por sí mismo					
Motiva en la búsqueda de información complementaria					
Facilita información de apoyo y refuerzo					
Repasa conocimientos previos de la materia					
Vincula contenidos nuevos con los de temas anteriores					
Usa metodologías actualizadas como las TIC					
Indica la finalidad del aprendizaje, su importancia, funcionalidad, aplicación real...					
Adapta su metodología respecto a las necesidades reales del aula a lo largo del curso					
El tiempo dedicado a cada clase es el adecuado para afianzar los conocimientos					
La distribución de contenidos es homogénea respecto a la dificultad de los mismos.					
Controla frecuentemente el trabajo del alumnado: explicaciones adicionales, dando pistas, <i>feedback</i> , etc.					
Proporciona situaciones que facilitan al alumnado el desarrollo de la afectividad como parte de su educación integral.					
Proporciona información al alumnado sobre la ejecución de las tareas y cómo puede mejorarlas y favorece procesos de autoevaluación y coevaluación.					

## CUESTIONARIO PARA LA EVALUACIÓN PRÁCTICA DOCENTE

Sugerencias o propuestas:

---

¿Tuvo alguna instancia docente con los profesores? ¿Cuál? ¿Con quién? ¿Qué comentarios le merece?

---

Nota. Nunca: 1; Rara vez: 2; Algunas veces: 3; Frecuentemente: 4; Siempre: 5. Fuente. Adaptación de la programación didáctica ofrecida por el centro.

### ***Proyecto de Innovación Educativa***

**Justificación de Innovación Docente.** El Proyecto de Innovación Educativa tiene lugar porque se observa en el alumnado una necesidad como es la adquisición de habilidades y conocimientos relacionados con la propuesta de menú cuando se confecciona la dieta terapéutica, que impulsa a realizar dietas con poca adherencia por parte del paciente. Además, no están familiarizados con las cantidades de alimentos y proponen siempre las mismas recetas porque no saben cocinar, por ende, hay una ausencia de creatividad y monotonía en las recetas ofrecidas. Asimismo, desconocen los precios de mercado de los alimentos por lo que es esencial en la profesión de un o una dietista ya que hay diversidad económica entre pacientes y deberán tener un control sobre ello para proponer alternativas.

El alumnado deberá realizar la compra en el mercado central o en el supermercado, introducirse en la cocina para exteriorizar su creatividad y se tendrá en cuenta recetas para pacientes con patología renal y otras, y la gastronomía multicultural. El alumnado tendrá en cuenta la gastronomía multicultural y recetas aptas para las patologías tratadas en cada unidad del módulo de Dietoterapia.

**Contextualización.** El IES José Vilaplana situado en la localidad de Vinaroz ofrece una oferta educativa muy amplia de ciclos LOGSE y LOE en modalidad vespertina. En la oferta formativa se encuentra el CFSD y el proyecto va dirigido al alumnado de 2º curso.

Se implanta este proyecto porque se observa por parte del profesorado una serie de deficiencias que interfieren en el proceso de aprendizaje sobre la habilidad de confeccionar dietas.

**Objetivos Didácticos.** Los objetivos didácticos que se quieren conseguir son:

1. Aprender a cocinar y ser creativos.
2. Familiarizarse con las raciones de alimentos.
3. Conocer los precios de mercado de los alimentos.

**Plan de Trabajo.** El alumnado cada viernes de la semana durante una sesión en el aula de informática, concretamente la última, hará un borrador para crear el portfolio en el cual trabajará el registro fotográfico sobre dos comidas y dos cenas. La tarea se complementa extraescolarmente y deberá realizar el portfolio que será entregado la última semana del mes. En la tabla 26 se muestra el plan de trabajo e innovación del proyecto.

**Tabla 26**

*Plan de trabajo e innovación*

Temporalización	Metodologías	Recursos y herramientas	Responsable
1 sesión por semana. Los viernes durante 1º y 2º trimestre hasta febrero.	Aprendizaje basado en competencias	Ordenar, proyector, panel de proyección y Power Point.	Docente que imparte el módulo de dietoterapia.

Fuente. Elaboración propia.

**Evaluación del Alumnado.** El alumnado será evaluado mediante un portfolio que se deberá entregar la última semana del mes durante los meses que cumple la temporalización y la docente evaluará al alumnado mediante la rúbrica y la lista de cotejo generada para la actividad 2: Cocina vs fracasa.

**Evaluación del Proyecto.** El proyecto será evaluado mediante la observación de los resultados de la rúbrica y la lista de cotejo anteriormente citada. Se trata que el alumnado consiga los ítems evaluables en los dos instrumentos de evaluación.

### **Posibilidad de un Proyecto de Investigación Educativa**

La línea de investigación Educativa propuesta estaría vinculada con el análisis de los tentempiés de todo el alumnado del centro y recabar información para extraer estadísticas sobre si sus elecciones son saludables. Posteriormente, se realiza un plan de acción a partir de campañas informativas promoviendo tentempiés saludables, incluso promover que la cafetería del centro opte por ofrecerlos.

### **Conclusiones, Limitaciones y Prospección de futuro**

El diseño y el desarrollo mejorado de la Programación Didáctica para el módulo profesional de Dietoterapia ha demostrado ser eficaz por la actitud del alumnado y los resultados académicos. Se observa por parte de la docente una motivación en las explicaciones si los trasladas a casos reales y situaciones de reflexión. Interiorizan mejor los contenidos si la situación de aprendizaje se basa en un Aprendizaje Basado en Competencias y/o en el Aprendizaje Basado en Problemas, por ello es importante el DUA y analizar al alumnado sobre su estilo de aprendizaje, pero también conocer su entorno, sus gustos y preferencias para poder innovar, motivar en el proceso de aprendizaje-enseñanza.

El test de Kolb es un cuestionario basado en la experiencia directa por lo que va a depender de las características del individuo que realiza el cuestionario y de su entorno, por ello sería interesante durante el curso académico volver a valorar el estilo de aprendizaje.

realmente se ha llevado a cabo por experimentar e investigar por curiosidad sobre los resultados y observar cómo analizando el estilo de aprendizaje y adaptar las metodologías y crear situaciones de aprendizaje personalizadas.

No se han tenido grandes limitaciones para desarrollar el TFM puesto que, se ha tenido acceso a la documentación del centro, a la programación didáctica del módulo para realizar el análisis, se ha tenido libre actuación y toma de decisiones sobre la impartición de la Unidad Didáctica y en la parte práctica del módulo como es la confección de dietas. La única limitación, pero insignificante es sobre el alumnado, por una parte, en el aula tan solo eran dos debido a que el ciclo formativo se imparte semipresencial y a la hora de desarrollar debates o implantar según qué metodología activa o crear situaciones de aprendizaje faltaba profundidad pero que se puede desarrollar sin problema, por otro lado, el insuficiente estudio por parte del alumnado, en la actividad 5: ¡Quién es quién y actúa! no se pudo abordar bien los roles.

La formación continua del profesorado en conocimientos, habilidades y valores es muy importante para poder contribuir a formar a una sociedad capaz de generar cambios. Con ello, formarse para abordar los módulos a impartir, la innovación en las situaciones de aprendizaje, la relevancia de las TIC, para potenciar y fomentar el aprendizaje-enseñanza, son algunas perspectivas de futuro muy importantes para ofrecer al alumnado calidad.

## Bibliografía

*Academia.edu.* (s. f.). Academia.edu. Recuperado 6 de marzo de 2024, de

<https://www.academia.edu/search?q=test%20kolb>

*Acortar link URL gratis.* (s. f.). Acortar.link URL gratis. Recuperado 3 de julio de 2024, de

<https://acortar.link/shorten>

*Currículo LOMLOE.* (s. f.). Gob.es. Recuperado 6 de marzo de 2024, de

<https://educagob.educacionyfp.gob.es/curriculo/curriculo-lomloe.html>

Constitución Española. (29 / Diciembre / 1978).

Constitución Española. (29 de Diciembre de 1978).

Dalmau Montalà, M. e. (noviembre de 2015).

<https://drive.google.com/file/d/0B9TjPRfUZJUsZmNDVm5zOGNKak0/view?resourcekey=0-sCiSW69XDP0za9D5RZegyw>

Decreto 104/2018 [DC], por el que se desarrollan los principios de equidad y de inclusión en el sistema educativo valenciano, [DOGV], 7 de agosto de 2018 (España).

Gardner, H. (9 de diciembre de 2011). De las inteligencias múltiples a la formación personalizada. (E. Punset, Entrevistador)

<https://www.youtube.com/watch?v=DUJL1V0ki38&t=1285s>

INE. (2021). *Instituto Nacional de Estadística*. <https://www.ine.es/>

INE. (2022). *Instituto Nacional de Estadística*. <https://www.ine.es/>

Kolb, D. A. (1984). *Experiential learning: experience as the source of learning and development*.

[Prentice Hall. https://doi.org/0132952610](https://doi.org/0132952610)

Ley Orgánica 3/2020 [LO], por la que se modifica la ley orgánica 2/2006 de Educación, [BOE], 30 de diciembre 2020 (España).

Llor Alcívar, K. K., & Alarcón Barcia, L. A. (2021). Creative methodological strategies to enhance learning styles. *Revista San Gregorio*, 1(48), 4.

<https://doi.org/https://doi.org/10.36097/rsan.v0i48.1934>

*Objetivos de Desarrollo Sostenible-ONU*. (s.f.). <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>

ORDEN 79/2010 [OCE], por la que se regula la evaluación del alumnado de los ciclos formativos de Formación Profesional del sistema educativo en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana [DOGV], 9 de septiembre de 2010 (España).

Orden EFP/279/2022 [OM], por la que se regulan la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, así como la evaluación, la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato y la Formación Profesional en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación y Formación Profesional, [BOE], 8 de abril de 2022 (España).

Orden 20/2019 [OCEICD], por la cual se regula la organización de la respuesta educativa para la inclusión del alumnado en los centros docentes, sostenidos con fondos públicos del sistema educativo valenciano. [DOGV], 3 de mayo de 2019 (España).

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, I. C. (18 de Noviembre de 2022).

<https://www.unesco.org/es/skills-work-life/need-know>

Real Decreto. 536 de 1995<sup>a</sup> [RD], Por el que se establece el título de Técnico superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas, Boletín oficial del Estado [BOE], 2 de junio de 1995 (España).



Real Decreto. 548 de 1995<sup>b</sup> [RD], Por el que se establece el currículo del ciclo formativo correspondiente al título de Técnico Superior en Dietética, Boletín oficial del Estado [BOE], 2 de junio de 1995 (España).

Real Decreto. 1147/2011 [RD], Por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, Boletín oficial del Estado [BOE], 30 de julio de 2011 (España).

Resolución [RSAEF], por la que se dictan instrucciones sobre la ordenación académica y de organización de la actividad docente de los centros de la Comunitat Valenciana que durante el curso 2023-2024 impartan Formación Profesional de grado C, D y E, [DOGV] 13 de julio de 2023 (España).

Subirats, M. (2019). Es necesaria una asignatura de Educación por la Igualdad.

<https://youtu.be/4P5pA9CZylk>

*Vista de Aprendizaje colaborativo: una estrategia que humaniza la educación.* (s. f.).

Revistainnovaeducacion.com. Recuperado 12 de marzo de 2024, de

<https://revistainnovaeducacion.com/index.php/rie/article/view/85/174>

## Anexos

### Anexo 1

*Recopilación de datos para la evaluación de la Unidad Didáctica según RD 536/1995.*

<b>DATOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</b>	
<b>Competencia General</b>	Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos.
<b>Competencias Profesionales, personales y sociales</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>b) Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectividades con patologías específicas, interpretando y siguiendo las prescripciones médico-dietéticas y realizar el seguimiento de las mismas.</li><li>a) Identificar las necesidades nutricionales de la población en general, elaborando dietas adaptadas a los mismos y realizar su seguimiento.<ul style="list-style-type: none"><li>1. Definir, planificar y organizar procesos y procedimientos de trabajo con autonomía en su campo profesional.</li><li>2. Evaluar y resolver problemas y contingencias en contextos variados y generalmente no previsibles, con comprensión crítica, transferencia de saberes y capacidad para la innovación y la creatividad.</li><li>3. Supervisar objetivos, técnicas y resultados del trabajo personal y de los miembros del equipo, con liderazgo y espíritu de mejora, garantizando la calidad del proceso y del producto o servicio.</li><li>4. Aplicar e integrar tecnologías y conocimientos avanzados o especializados en los procesos de trabajo.</li><li>5. Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida, especialmente utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.</li><li>6. Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.</li><li>7. Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.</li><li>8. Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.</li><li>9. Ejercer los derechos y obligaciones derivadas de la actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica social y cultural.</li></ul></li></ul>

## DATOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA

<b>Objetivos Generales</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>f) Adaptar propuestas dietéticas equilibradas, a partir de prescripciones de ingesta, para diferentes tipos de procesos patológicos y en función de las características fisiopatológicas del individuo.</li><li>i) Valorar la influencia que los hábitos alimentarios y el estado nutricional de las personas tienen sobre la salud/enfermedad, explicando los aspectos preventivos, asistenciales y rehabilitadoras.</li><li>m) Utilizar programas informáticos de ayuda a la elaboración/adaptación de dietas equilibradas para personas o colectivos sanos/enfermos.</li></ul>
<b>Objetivos Didácticos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>1. Profundizar en la anatomía y fisiología del aparato renal.</li><li>2. Conocer las patologías y alteraciones renales más frecuentes en consulta y su Dietoterapia.</li><li>3. Confeccionar dietas terapéuticas adaptadas y personalizadas mediante un abordaje definido según las características del o de la paciente.</li><li>4. Realizar un informe, asesorando y realizando un seguimiento durante el tratamiento.</li></ul>
<b>Contenido</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>6.1 Anatomofisiología<ul style="list-style-type: none"><li>6.1.1 Funciones de la nefrona</li><li>6.1.2 Otras funciones renales</li></ul></li><li>6.2 Insuficiencia renal aguda y Dietoterapia</li><li>6.3 Diagnóstico y pronóstico de la insuficiencia renal</li><li>6.4 Insuficiencia renal crónica y Dietoterapia</li><li>6.5 Hemodiálisis y Dietoterapia</li><li>6.6 Diálisis peritoneal y Dietoterapia</li><li>6.7 Trasplante renal y Dietoterapia</li><li>6.8 Litiasis renal y Dietoterapia</li><li>6.9 Hiperuricemia y gota y Dietoterapia</li></ul>
<b>Resultados de aprendizaje y sus Criterios de evaluación</b>	<p><b>RA01.</b> Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un paciente o un colectivo, en función de las características fisiopatológicas predominantes y de las prescripciones de ingesta establecidas.</p> <p><b>CE01.</b> Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas.</p> <p><b>CE02.</b> Analizar las consecuencias que, sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.</p> <p><b>CE03.</b> Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.</p> <p><b>CE04.</b> En un supuesto práctico de elaboración de dietas debidamente caracterizado para varios grupos de patologías:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>CE04_1.</b> Seleccionar las dietas estándar de referencia.</li></ul>

## DATOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA

### Resultados de aprendizaje y sus Criterios de evaluación

- CE04\_2. Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.
- CE04\_3. Efectuar la historia dietética adaptada.
- **CE04\_4.** Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal.
- **CE04\_5.** Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.
- **CE04\_6.** Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.

**RA02.** Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los pacientes de la propuesta dietética.

**CE05.** Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica.

**CE06.** Explicar las operaciones o manipulaciones que son necesarias para realizar en la preparación de algunos tipos de alimentos para su adaptación a la prescripción dietética con fines terapéuticos.

**CE07.** Establecer qué tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los pacientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando su ámbito de actuación.

**CE08.** Definir los requerimientos que debe poseer un informe de seguimiento dietético para su remisión al facultativo de referencia.

CE09. En un supuesto práctico debidamente caracterizado:

- **CE09\_1.** Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita.
- **CE09\_2.** Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones de los pacientes.

CE09\_3. Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento personalizado de la evolución y cumplimiento de la dieta.

Anexo 2. Información para el docente y el alumnado para llevar a cabo la actividad de simulación con el instrumento de evaluación *role-playing*.

Datos para el docente: Se identifican los dos roles al azar y una vez identificados, se entrega en formato papel los roles y se deja 15 minutos para que el alumnado prepare su posición con las instrucciones que le facilita el profesorado. Una vez finalizado el *role-playing* el alumnado hará entrega del borrador elaborado durante la prueba.

Datos para el alumnado:

ROL A. Paciente. Recuerda justificar cada pregunta que realices al o a la dietista.

Estás en la consulta del dietista porque te preocupa tu estado de salud. Anteriormente, has padecido en dos ocasiones litiasis renal, los cálculos formados por oxalato cálcico, y en la revisión médica anual de la empresa donde trabajas te han comentado que de peso estas muy bien, pero te han diagnosticado hiperuricemia. Necesitas asesoramiento para evitar la litiasis renal ya que no quieres volver a pasar por eso.

Para ayudar al dietista a completar la anamnesis (cuando te pregunte), le informas de tu peso actual: 112kg y tu talla corresponde a 1.70m. Coméntale hábitos alimentarios como un desayuno hiperuricémico y hábitos alimentarios que potencien la litiasis renal. Sueles tomar una copa de vino a diario a la hora de comer porque te lo ha recomendado el médico para proteger tu corazón y no haces ejercicio.

Le comentas al o a la dietista las pautas dietéticas que te ha dicho un compañero de trabajo sobre disminuir la hiperuricemia, ya que se ha leído un artículo científico muy interesante. Tienes dudas sobre si tomar suplementos, como por ejemplo vitamina C y quieres saber si existe algún suplemento más para mejorar tu estado de salud.

ROL B. Dietista. Recuerda justificar cada respuesta que indiques al o a la paciente.

Estas en tu consulta y vas a recibir a un o una paciente. Preparas tu material de trabajo. Uno de ellos es la anamnesis. Te vas a centrar en el motivo de la consulta, en la historia clínica, teniendo en cuenta las patologías, antecedentes patológicos y tratamiento farmacológico, en relación a la historia dietética, deberás rellenar un recordatorio 24h, sobre la historia de hábitos te centras en la actividad física y finalmente recoge datos de peso y talla a lo que se refiere a antropometría.

Deberás realizar unas pautas dietéticas generales para abordar el caso y resolver las dudas del paciente que se le planteen.

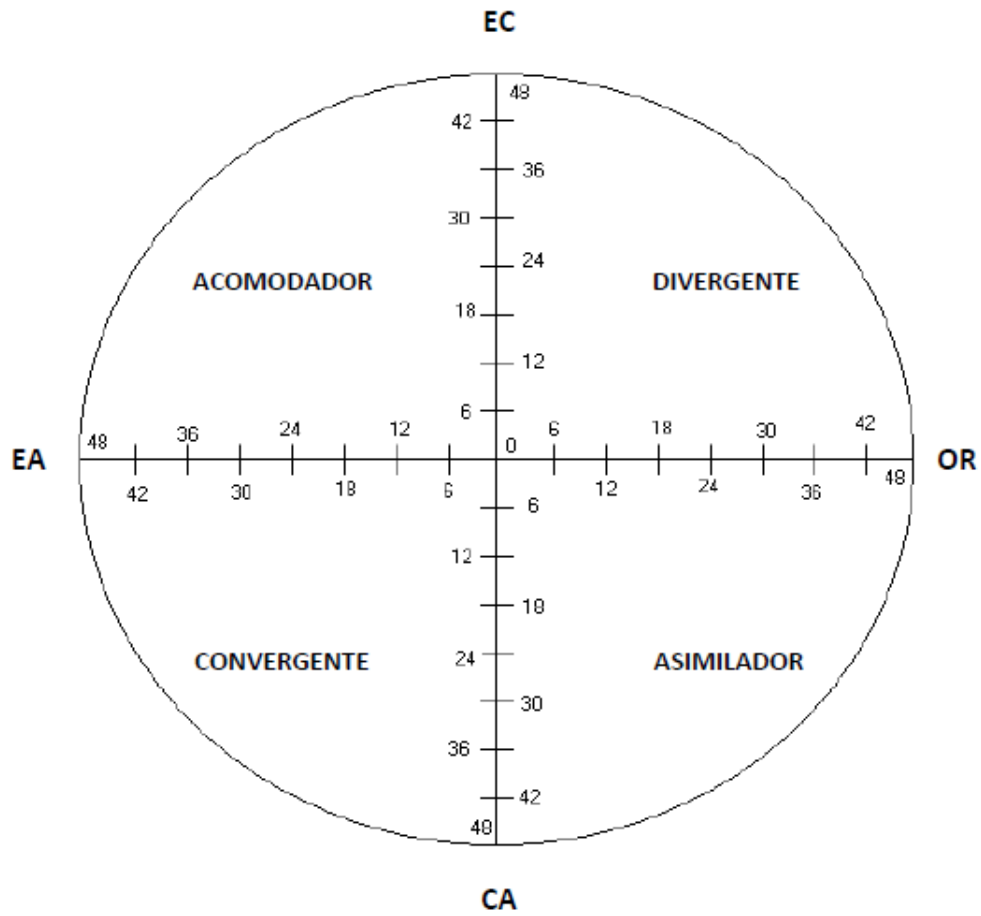
Anexo 3. Test de Kolb.

**Test de estilos de Aprendizaje**  
(Autor Profesor David Kolb)

Quando Aprendo:	Prefiero valerme de mis sensaciones y sentimientos <input type="text"/>	Prefiero mirar y atender <input type="text"/>	Prefiero pensar en las ideas <input type="text"/>	Prefiero hacer cosas <input type="text"/>
Aprendo mejor cuando:	Confío en mis corazonadas y sentimientos <input type="text"/>	Atiendo y observo cuidadosamente <input type="text"/>	Confío en mis pensamientos lógicos <input type="text"/>	Trabajo duramente para que las cosas queden realizadas <input type="text"/>
Quando estoy aprendiendo:	Tengo sentimientos y reacciones fuertes <input type="text"/>	Soy reservado y tranquilo <input type="text"/>	Busco razonar sobre las cosas que están sucediendo <input type="text"/>	Me siento responsable de las cosas <input type="text"/>
Aprendo a través de:	Sentimientos <input type="text"/>	Observaciones <input type="text"/>	Razonamientos <input type="text"/>	Acciones <input type="text"/>
Quando aprendo:	Estoy abierto a nuevas experiencias <input type="text"/>	Tomo en cuenta todos los aspectos relacionados <input type="text"/>	Prefiero analizar las cosas dividiéndolas en sus partes componentes <input type="text"/>	Prefiero hacer las cosas directamente <input type="text"/>
Quando estoy aprendiendo:	Soy una persona intuitiva <input type="text"/>	Soy una persona observadora <input type="text"/>	Soy una persona lógica <input type="text"/>	Soy una persona activa <input type="text"/>
Aprendo mejor a través de:	Las relaciones con mis compañeros <input type="text"/>	La observación <input type="text"/>	Teorías racionales <input type="text"/>	La práctica de los temas tratados <input type="text"/>
Quando aprendo:	Me siento involucrado en los temas tratados <input type="text"/>	Me tomo mi tiempo antes de actuar <input type="text"/>	Prefiero las teorías y las ideas <input type="text"/>	Prefiero ver los resultados a través de mi propio trabajo <input type="text"/>
Aprendo mejor cuando:	Me baso en mis intuiciones y sentimientos <input type="text"/>	Me baso en observaciones personales <input type="text"/>	Tomo en cuenta mis propias ideas sobre el tema <input type="text"/>	Pruebo personalmente la tarea <input type="text"/>
Quando estoy aprendiendo:	Soy una persona abierta <input type="text"/>	Soy una persona reservada <input type="text"/>	Soy una persona racional <input type="text"/>	Soy una persona responsable <input type="text"/>
Quando aprendo:	Me involucro <input type="text"/>	Prefiero observar <input type="text"/>	Prefiero evaluar las cosas <input type="text"/>	Prefiero asumir una actitud activa <input type="text"/>
Aprendo mejor cuando:	Soy receptivo y de mente abierta <input type="text"/>	Soy cuidadoso <input type="text"/>	Analizo las ideas <input type="text"/>	Soy práctico <input type="text"/>
Total de la suma de cada columna				
	<b>EC</b>	<b>OR</b>	<b>CA</b>	<b>EA</b>

(Asignar 4 puntos a cada respuesta para mejorar el "escalado")

**Test de estilos de Aprendizaje**  
**Grilla de resultados**



**Puntuaciones**

Percepción      EC \_\_\_\_\_ Experimentación Concreta  
                         CA \_\_\_\_\_ Conceptualización Abstracta

Procesamiento      EA \_\_\_\_\_ Experimentación Activa  
                         OR \_\_\_\_\_ Observación Reflexiva